



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI PADOVA

## UNIVERSIDADE DE ÉVORA

**Mestrado em Gestão e Valorização do Património Histórico e Cultural -  
Master Erasmus Mundus TPTI**

(Techniques, Patrimoine, Territoires de l'Industrie: Histoire, Valorisation,  
Didactique)

***PROJET DE CREATION D'UN CENTRE D'INTERPRETATION DU CAFE A  
L'OUEST CAMEROUN***

**VOUFFO Bergenie Epiphanie**

Orientador / Sous la direction de : **Pr. FILIPE Themudo Barata**

**Et MARCO Bertilorenzi**

Évora, setembro de 2018 | Évora, septembre 2018

# UNIVERSIDADE DE ÉVORA



**Mestrado em Gestão e Valorização do Património Histórico e Cultural -  
Master Erasmus Mundus TPTI**  
(Techniques, Patrimoine, Territoires de l'Industrie: Histoire, Valorisation,  
Didactique)

***PROJET DE CREATION D'UN CENTRE D'INTERPRETATION DU  
CAFE A L'OUEST CAMEROUN***

**VOUFFO Bergenie Epiphanie**

Orientador / Sous la direction de : **Pr. FILIPE Themudo Barata**

Et **MARCO Bertilorenzi**

Évora, setembro de 2018 | Évora, septembre 2018

## **J'ai répondu à l'appel**

De ma terre mère j'ai écouté le son du tam-tam  
Ces cris audibles que personne n'entend  
Ces patri-moi-nes abandonnés, oubliés, réjétés, niés  
Que je pourfends avec flamme.  
Dans mon âme en slam  
J'ai toute suite réalisé  
Que quelque chose devrait se passer  
Je suis sortie de ma cage  
Pour m'ouvrir à de nouveaux langages  
En fait, j'ai cessé de conjuguer le patrimoine culturel  
[uniquement à l'artistique  
Villes, industries, innovations technologiques se sont imposées  
Pour une fois que le premier pas venait de moi,  
Je voulais qu'il soit spécial  
Alors je me suis impliquée  
TPTI m'a serrée la main  
De tous les coins et recoins du monde  
Les patrilovers ont répondu à l'appel du patrimoine  
Ensemble nous avons pris un billet sans retour pour le monde interculturel  
En deux années je crois avoir vécu toute une vie  
TPTI m'a fait me sentir comme une reine  
Le patrimoine m'a fait me sentir puissante

**VOUFFO Bergenie, Workshop TPTI 2017, Evora**



## AVANT-PROPOS

Ce projet de Centre d'Interprétation ne répond aucunement à une logique de refus du changement dans la société Ouest camerounaise. Car tout refus du changement s'assimile à une attitude passéiste relativement stérile. Il n'incite donc pas à une fixation sur la période café encourageant "l'invasion de la société par un processus de pétrification, d'immobilisme, de sclérose et de mise sous quarantaine de la vie sociale" (Jeudi cité par Davallon, 2003) souvent critiquée par les sociologues. C'est un centre d'interprétation sur les rapports des hommes au temps qui passe. Il questionne les manières de faire, de vivre, de penser qui traversent les âges ou qui au contraire disparaissent petit à petit. On ne peut pas éviter l'évolution, les transformations, les apparitions et disparitions de modèles culturels, économiques, politiques et sociaux dans une société. Cependant, il faut tout de même éviter d'avancer tête baissée sans questionner ni ce qui est derrière, ni ce qui est devant au risque de provoquer "des collisions inattendues". Ce centre peut-être alors considéré comme un outil de réflexion sur l'héritage du café, la construction de l'identité, la transmission de la mémoire, l'attachement à la terre, aux vestiges de l'époque café, les contrastes de génération, la valeur du travail, le rapport au passé et à l'avenir.

## **DÉDICACE**

A mes petits-frères et soeurs Nguimeya Wilson, Nguim Pires, Nguim Geordine comme exemple à suivre et à dépasser. Qu'ils trouvent dans ce travail un stimulant pour leurs travaux futurs.

## REMERCIEMENTS

Le projet de réaliser ce mémoire n'aurait pu se concrétiser du seul fait de ma volonté et de mon engagement. Il l'a été par le concours de beaucoup de personnes et de structures que je ne pourrai pas toutes citer ici.

Je tiens sincèrement à remercier mon Directeur de mémoire, le Pr. Filipe Themudo Barata, pour sa patience, sa bienveillance et surtout ses judicieux conseils qui ont contribué à alimenter ma réflexion.

Je voudrais aussi exprimer toute ma gratitude à mon Co-directeur Marco Bertilorenzi. Ses conseils, ses orientations, sa disponibilité ont été capitales pour cette recherche.

Mes remerciements vont aussi à l'endroit de tous les enseignants du Master Erasmus Mundus TPTI, qui ont pris le temps de partager leurs expériences et leurs connaissances avec nous.

Je voudrais exprimer ma reconnaissance à toute l'administration du Master Erasmus Mundus TPTI pour sa contribution à notre formation et pour n'avoir ménagé d'aucun effort pour faciliter notre intégration en Europe.

Mon séjour à l'Université Polytechnique de Prague a été très précieux car il m'a permis de visiter et m'immerger pour la première fois dans musée totalement consacré au café.

Je remercie les Responsables de la CAPLAME, de l'UCCAO, de CAPLANOUN, les paysans et à tous nos informateurs pour leur écoute, disponibilité et les informations mises à notre disposition. Un remerciement à spécial à Sontsia Pierre, Yangouo Jules.

J'exprime toute ma gratitude à la famille Ngoune. Merci pour votre soutien multiforme et sans faille. Grâce à vous je n'ai pas ressenti l'éloignement du pays.

Je voudrais remercier mes amis, collègues pour leur soutien moral et même technique tout à au long de cette recherche. Il s'agit d'Anna Karla de Almeida, Daily Vega Barbara Cruz, Yaya Mamoudou, Dandjouma, Tchatat Maruis, Bayelgue Bernard, Timeu Rose, Maria Marquez.

Merci à mes parents Nguimeya Edouard et Feujio Ortance qui ont affectuesement accepété d'être les enquêtés de la première heure pour ce travail.

Mes derniers remerciements vont à l'endroit de mes cousins, cousines, tantes, oncles pour leur encouragement et soutien multiples.

## SOMMAIRE

<b>AVANT-PROPOS</b> .....	ii
<b>DÉDICACE</b> .....	iii
<b>REMERCIEMENTS</b> .....	iv
<b>LISTE DES ABREVIATIONS</b> .....	vii
<b>LISTE DES ILLUSTRATIONS</b> .....	viii
<b>LISTE DES IMAGES</b> .....	viii
LISTE DES FIGURES .....	x
LISTE DES TABLEAUX .....	x
<b>RÉSUMÉ</b> .....	x
<b>ABSTRACT</b> .....	xi
<b>INTRODUCTION GÉNÉRALE</b> .....	1
<b>GENERAL INTRODUCTION</b> .....	3
<b>INTRODUCTION</b> .....	5
<b>CHAPITRE 1: MÉTHODOLOGIE</b> .....	9
<b>I-Objectifs, état de l’art, cadre théorique et conceptuelle de la recherche</b> .....	9
I.1-objectifs de cette recherche.....	9
I.2-Etat de l’art .....	9
I.3- Cadre théorique et conceptuel de la recherche .....	13
<b>II-Techniques de collecte des données</b> .....	20
<b>II.1-Organisation de la recherche</b> .....	20
<b>II.2- Les autres sources</b> .....	22
<b>II.3- Phase d’analyse et rédaction</b> .....	22
<b>CHAPITRE 2: CONTEXTE D’IMPLANTATION DU CAFÉ À L’OUEST CAMEROUN</b> .....	24
I-Présentation de la région de l’Ouest Cameroun.....	24
I.1-Cadre physique .....	24
I.2-Cadre humain.....	26
II-Historique et contexte d’émergence de la caféiculture à l’Ouest Cameroun .....	27
II.1-Bref aperçu historique du Cameroun.....	27
II.2-Introduction et développement de la caféiculture à l’Ouest Cameroun: l’apogée d’une culture .....	28
II.3-La chute de la caféiculture à l’Ouest Cameroun: les raisons.....	34
III-Les impacts de l’activité caféicole à l’Ouest Cameroun .....	35
III .1-impacts socio-culturels.....	35
III.2-impacts politico-économiques.....	37
<b>CHAPITRE 3:</b> .....	42
<b>LA CAFÉICULTURE À L’OUEST CAMEROUN: CULTURE TECHNIQUE, ORGANISATION DU SECTEUR ET PATRIMOINE INDUSTRIEL</b> .....	42

I- De la culture technique .....	43
I.1-La caféiculture à l'Ouest Cameroun: du transfert des techniques .....	43
I.2-Chaîne opératoire et la culture matérielle .....	46
II-Création et organisation des coopératives de café.....	51
II.1-Des coopératives coloniales et locales à la création de l'UCCAO: époque coloniale..	51
II.2-L'organisation des coopératives après l'indépendance .....	53
CHAPITRE 4: ANALYSE DES DONNÉES DE TERRAIN.....	54
I- Un patrimoine méconnu et inexploité.....	55
I.1- Etat de conservation.....	55
I.2- La réutilisation des vestiges de l'activité caféicole.....	56
II- De "l'objet" au patrimoine .....	57
II.1- Les attentes des populations locales par rapport à la mise sur pied d'un projet de sauvegarde et de valorisation des vestiges de l'industrie du café.....	57
II.2- A la fabrication du patrimoine.....	61
III-Les musées à l'Ouest Cameroun .....	63
III.1- L'offre muséale/culturelle Ouest Camerounaise .....	63
III.2- Le concept de musée dans l'imaginaire Ouest-camerounais.....	65
CHAPITRE 5 : CONCEPTION DU CENTRE D'INTERPRÉTATION SUR L'HISTOIRE DU CAFÉ À L'OUEST CAMEROUN .....	71
I. RÉSUMÉ DU PROJET .....	71
II. CONTEXTE ET JUSTIFICATION DU PROJET .....	71
III.LOGIQUE D'INTERVENTION DU PROJET.....	73
IV. LOCALISATION DU PROJET.....	74
V. BUDGET.....	75
VI- CHRONOGRAMME DES ACTIVITES (IL FAUT AUSSI PRESENTER LE PLAN D'ACTION) .....	78
VII- DU FINANCEMENT DU PROJET.....	79
VIII.-ETUDE TECHNIQUE DU PROJET .....	79
CONCLUSION GENERALE .....	90
BIBLIOGRAPHIE .....	92
Projet Tutoré.....	97
INTRODUCTION GÉNÉRALE.....	98
A-PREMIÈRE PARTIE : ASSOCIATIONS ET FORMATIONS DE PÂTISSIERS D'HIER À AUJOURD'HUI.....	100
I-Genèse et évolution des corporations .....	100
I.1-Dès l'antiquité.....	100
I.2- De la codification.....	101
I.3-Organisation, hiérarchie au sein des corporations. ....	103
II-Genèse et évolution des corporations pâtissière .....	104
II.1- Le 13ème et 14ème siècle.....	104



II.3-L'apprentissage .....	106
III-Associations et Formations de pâtissiers de nos jours .....	108
III.1-Formation de pâtissiers .....	108
III.2-Les Associations de pâtissiers en France de nos jours .....	125
CONCLUSION .....	138
BIBLIOGRAPHIE PROJET TUTEUR .....	139
WEBOGRAPHIE.....	139
ANNEXES .....	140
Annexe 1 : Guide d'entretien destiné aux responsables des coopératives .....	141
Annexe 2 : les rappels du passé caféicole dans le territoire .....	142
Annexe 3 : Le Système agraire après la déprise caféière .....	149
Annexe 4 : source d'inspiration conception centre d'interprétation .....	150

## **LISTE DES ABREVIATIONS**

**BCD:** Banque Camerounaise de Développement

**CAC:** Crédit Agricole du Cameroun

**CAPBCA :** Coopérative Agricole des Planteurs Bamiléké de Café d'Arabie

**CAPLABAM :** Coopérative Agricole des Planteurs des Bamboutos

**CAPLAME** : Coopérative Agricole des Planteurs de la Menoua

**CCA** : Crédit Communautaire d'Afrique

**CDC** : Cameroon Development Corporation

**CIPBCA** : Coopérative Indigène des Planteurs Bamiléké de Caféiers Arabica

**COE**: Centro Orientamento Educativo

**ICOM**: Conseil International des Musées

**COOPAGRO** : Coopérative des planteurs agricoles du Noun

**COOPCOLV** : Coopérative de COLlecte et de Vente

**CPBCA** : Coopérative des Planteurs Bamoun du Café d'Arabie

**FASA**: Faculté d'Agronomie et des Sciences Agricoles

**FONADER**: Fond National de Développement Rural

**MDC**: Musée des Civilisations à Dschang

**MUCEM**:Musée des Civilisations de l'Europe et de la Méditerranée

**OCIM**: Office de Coopération et d'Informations Muséales

**OIC**: Organisation Internationale du Café (OIC)

**ONCPB**: l'Office Nationale de la Commercialisation des Produit

**ONU**: Organisation des Nations Unies

**PRDC**: Programme Route des Chefferies

**PSC**: Projet Scientifique et Culturel

**SDN**: Société des Nations

**SOMUDER**: sociétés mutuelles de développement rural

**UCCAO** : Union Centrale des Coopérative Agricoles de l'Ouest

**UNESCO**: Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture

## **LISTE DES ILLUSTRATIONS**

### **LISTE DES IMAGES**

Image 1 : coupes de la cerise.....	19
Image 2 : Marcel Lagarde, Ingénieur en Chef des services agricoles coloniaux français .....	30
Images 3 et 4 : les oeuvres de la CAPLAME.....	36

Image 5 : Mathias Djoumessi 1900-1966 caféiculteur, chef traditionnel, nationaliste .....	41
Image 6: séminaire de formation aux techniques de culture et de décorticage du café au siège de la CAPLAME .....	45
Image 7 : Chaîne Buhler CAPLAME .....	50
Image 8 : dépulpeuse manuelle .....	51
Image 9 : reste de la chaîne Bühler à la – COOPCOLV .....	56
Image 10 : bâtiment de la - COOPCOLV transformé en lieu de dépôt de boisson .....	57
Image 11 : Site du Musée des Civilisations à Dschang.....	67
Image 12 : motif représentant l'araignée entrée principale du MDC .....	67
Images 13 et 14: sorties pédagogiques au MDC. ....	69
Image 15 : entrée principale musée du café .....	84
Image 16 : entrée musée du café .....	84
Image 17 : plan général du site.....	85
Image 18 : premiers rendus site.....	86
Image 19 : façade bâtiment musée du café .....	86
Image 20 : plan du bâtiment musée.....	87
Image 21 : esquisse parcours de l'exposition.....	87
Image 22: Esquisse espace 1 .....	88
Image 23 : esquisse espace 6.....	88
Image 24 : Les bannières des métiers au moyen-âge .....	103
Images 25 et 26 : Cartes postales des métiers et corporations 1306 .....	105
Image 27 : Rue du Terrage : école d'apprentissage [de pâtisserie] .....	107
Image 28 :: Locaux de l'INBP .....	110
Image 29 : Formation longue à l'INB .....	111
Image 30: Locaux de l' EFBPA .....	112
Image 31 et 32 : : Formation des boulangers à l'EFBPA : cours théoriques et pratiques.....	113
Image 33 : Espace pâtisserie à l'EFBPA .....	114
Image 34: Formation professionnelle continue à l'EFBPA .....	115
Images 35, 36,37 :Formation à l'Università del Gusto .....	115
Image 38: Site de l' Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo .....	116
Image 39:Locaux école internationale de la Boulangerie .....	117
Image 40: Formation à l'Ecole internationale de Boulangerie .....	117
Image 41: Locaux Ecole Française de Gastronomie .....	122
Image 42: Formation adulte à l'Ecole de Gastronomie Française .....	123

Image 43: Locaux Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisseries.....	124
Image 44 : Formation à l'ENSP .....	125

## **LISTE DES FIGURES**

Figure 1 : Zone de l'étude .....	25
Figure 2 : évolution du nombre de caféiers entre 1928 et 1936 ( Kuété, 2012).....	38
Figure 3: Schema première transformation du café voie humide, voie sèche.....	48
Figure 4 : démembrements de l'UCCAO.....	53
Figure 5: Avis des populations locales par rapport à la mise sur pied d'un musée du café à l'Ouest Cameroun .....	59
Figure 6 : attentes des populations par rapport au futur musée du café .....	60
Figure 7 : Le verbatim.....	61
Figure 8 : Localisation des musées de l'Ouest Cameroun .....	63
Figure 9 : Ecoles de formations en pâtisserie en France .....	108

## **LISTE DES TABLEAUX**

Tableau 1 : Les plantations indigènes à l'aube de la caféiculture .....	31
Tableau 2: production caféière de l'UCCAO de 1959 à 1978 .....	39
Tableau 3 : fréquentation MUROBAH 2012, répartition par pays .....	64
Tableau 4 : statistiques fréquentation du MDC en 2011 par les nationaux et les étrangers....	70
Tableau 5 : budget Musée du Café.....	75
Tableau 6: Chronogramme des activités .....	78
Tableau 7 : financement du projet.....	79
Tableau 8: Cours de formation à Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal.....	118

## **RÉSUMÉ**

La région de l'Ouest Cameroun s'est vue complètement transformée dès les années 1920 par l'introduction et le développement de la caféiculture. En effet, pendant près de 70 ans de règne sans partage, le "Dieu café" a marqué de manière profonde et durable les paysages agro-industriels de la région. En tant que culture de rente et plante identitaire, il a été



à l'origine d'un important patrimoine industriel et historique. L'industrie du café a donné lieu à l'apparition de nouveaux modèles économiques, sociaux, politiques et culturels. Elle a conditionné l'aménagement du territoire, la création des usines, l'utilisation des machines, des objets aratoires et a rassemblé des gens autour des institutions fédératrices. La déprise caféière qui commence à partir des années 1980 et qui va mettre fin à l'hégémonie de la caféiculture fut un bouleversement pour toute la région. Ce travail envisage sauvegarder et valoriser grâce à la mise sur pied d'un centre d'interprétation, les traces du passé caféicole de l'Ouest Cameroun.

**Mots clés:** Centre d'interprétation, café, Ouest Cameroun, Patrimoine industriel

## **RESUMO**

### **Projeto de criação de um Centro d'Interpretação do Café no Oeste dos Camarões**

A região oeste dos Camarões foi completamente transformada, na década de 1920, pela introdução e desenvolvimento do cultivo de café. Com efeito, durante quase 70 anos de reinado indiviso, o "Deus Café" marcou de forma profunda e duradoura as paisagens agroindustriais da região. Como cultura de rendimento e identidade, tem estado na origem de um importante património industrial e histórico. O setor do café deu origem a novos modelos económicos, sociais, políticos e culturais. Este condicionou o desenvolvimento do território, a criação de fábricas, o uso de maquinaria, objetos agrícolas e pessoas reunidas em torno das instituições federais. O declínio da produção de café, que começou nos anos 80 e encerrou a hegemonia da cafeicultura, levou à rutura de toda a região. Este trabalho prevê salvaguardar e melhorar, graças à criação de um centro de interpretação, os vestígios do passado do café no oeste dos Camarões.

**Palavras-chave:** Museu, café, Oeste Camarões, Patrimônio Industrial

## **ABSTRACT**

The West Cameroon region was completely transformed in the 1920s by the introduction and development of coffee growing. Indeed, for nearly 70 years of unchallenged reign, the "God Coffee" has marked in a deep and lasting way the agro-industrial landscapes of the region. As a cash crop and identity plant, it has been at the origin of an important

industrial and historical heritage. The coffee industry has given rise to new economic, social, political and cultural models. It has conditioned the development of the territory, the creation of factories, the use of machines and tools, agricultural objects and and has brought people together around federating institutions. The abandonment of coffee that began in the 1980s and will end the hegemony of coffee growing was a disruption for the entire region. This work envisages safeguarding and enhancing thanks to the setting up of an interpretation center, the traces of the coffee past of in the West region of Cameroon.

**Keywords:** Museum, coffee, West Cameroon, Industrial Heritage

## INTRODUCTION GÉNÉRALE

Ce travail s'inscrit dans le cadre du mémoire de fin d'études du Master Erasmus Mundus en Techniques, Patrimoines et Territoires de l'Industrie (TPTI). La fin de cette formation est sanctionnée par la rédaction d'un mémoire comprenant un projet personnel et la partie individuelle du projet tutoré. Mon projet personnel porte sur **“La création d'un centre d'interprétation du café à l'Ouest Cameroun”** et la partie individuelle du projet collectif qui a pour thème “Pâtisserie” porte sur **“les associations et formations de pâtissiers”**. Master à vocation internationale, intersectorielle, interculturelle, le Master TPTI forme au patrimoine industriel, à l'expertise des environnements techniques et historiques, à la patrimonialisation des savoirs techniques. Il relève du programme Erasmus Plus mis en place par la commission européenne et est coordonné par l'Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne (France), avec la collaboration de l'Université de Padoue (Italie) et l'Université d'Evora (Portugal). Si cette formation de deux ans m'a permis d'approfondir mes connaissances et compétences dans le champ du patrimoine, elle m'a surtout aidée à m'ouvrir à de nouveaux langages. Lors du premier semestre à Paris 1 j'ai embrassé pour la première fois l'histoire des techniques. Les questions liées à la construction d'un discours technique à partir d'un savoir-faire, au transfert des technologies, aux innovations technologiques et aux bouleversements socioculturels et politico-économiques occasionnés par l'introduction d'une technique dans une société donnée ont particulièrement attiré mon attention car touchant à mon sujet. Par exemple, l'analyse des régimes de la pensée opératoire<sup>1</sup> dont le régime de la pratique (où les savoir-faire sont transmis oralement) et celui de la technique (basé sur un écrit normatif) m'ont permis d'appréhender comment s'est opéré la transmission et le transfert des techniques “pâtissiers” et caféicoles dans le cadre de ce travail. Le deuxième semestre en Italie a aussi été très bénéfique car il traitait concrètement des politiques, stratégies de patrimonialisation des friches industrielles qui constituent le point central de ce travail. La reconversion ou la réutilisation des vestiges physiques de l'industrialisation observée lors des Workshop TPTI a profondément inspiré ce travail sur le plan méthodologique et pratique. Pour finir, l'Université d'Evora où se sont déroulés les derniers semestres m'a aussi aidé à approfondir mes connaissances sur le concept de paysage, l'impact des innovations technologiques sur ce dernier. Les enseignements reçus ici m'ont conduit à m'intéresser aux mutations paysagères engendrés par la culture du café à l'Ouest Cameroun. Au total, chacune

---

<sup>1</sup> c'est à dire la manière dont s'élabore intellectuellement les techniques

de ces université a apporté une pierre à la construction de ce travail. La première partie de cette recherche est consacrée au projet personnel, et la deuxième à la partie individuelle du projet tutoré.



## GENERAL INTRODUCTION

This work is part of the final thesis of the Erasmus Mundus Masters in Technology, Heritage and Industry Territories (TPTI). The end of this training is sanctioned by the writing of a dissertation including a personal project and the individual part of the tutored project. My personal project is "The creation of a coffee museum in West Cameroon" and the individual part of the collective project on the "Pastry" theme focuses on "The associations and training of pastry chiefs". Master in international, intersectoral, intercultural, the Master TPTI forms the industrial heritage, the expertise of technical and historical environments, the heritage of technical knowledge. It is part of the Erasmus Plus program set up by the European Commission and is coordinated by the University of Paris 1 Panthéon-Sorbonne (France), with the collaboration of the University of Padua (Italy) and the University of Evora (Portugal). This two-year training not only allowed me to deepen my knowledge and skills in the field of heritage, but it especially helped me to open myself to new languages. It is during the first semester in Paris that I first embraced the history of techniques. Issues related to the construction of a technical discourse based on know-how, to the transfer of technologies, to technological innovations and to the socio-cultural and politico-economic upheavals occasioned by the introduction of a technique into a given society. This have particularly attracted my attention because touching my research topic. For example, the analysis of the regimes of operational thought, whose regime of practice (where the know-how is transmitted orally) and that of technique (based on normative writing) have allowed me to understand how the transmission and transfer of "pastry and coffee" techniques is carried out as part of this work. The second semester in Italy was also very beneficial because it dealt concretely with the policies, strategies of heritage inheritance of brownfield sites which constitute the central point of this work. The reconversion or reuse of the physical vestiges of industrialization observed during the TPTI workshops deeply inspired this work on the methodological and practical level. Finally, the University of Evora where the last semesters took place also helped me to deepen my knowledge on the concept of landscape, the impact of technological innovations on the latter. The lessons learned here led me to take an interest in the landscape changes engendered by coffee growing in West Cameroon. In total, each of these universities has contributed in the construction of this work. The first part of this

research is devoted to the personal project, and the second to the individual part of the tutored project.



## **PROJET PERSONNEL**

**Projet de création d'un Centre d'Interprétation sur  
l'histoire du Café à l'Ouest Cameroun**

## INTRODUCTION

La région de l'Ouest est l'une des dix régions que compte le Cameroun. Dès le début du 20<sup>ème</sup> siècle, elle se voit transformée par l'introduction du caféier arabica. En moins d'un siècle, le café est passé d'une plante importée à une plante identitaire. En effet, pendant près de 70 ans de règne sans partage sur la campagne et les villes, il a façonné l'histoire économique, sociale, culturelle et politique des hautes terres de l'Ouest Cameroun, tout en jouant les premiers rôles dans le fonctionnement de l'économie nationale (Kuété, 2012). Principale source de revenus monétaires et de prestige social, il a bâti la prospérité des économies locales et a diffusé aux paysanneries africaines le modèle du : « petit paysan capitaliste, souvent cité en référence dans le cadre de la modernisation agricole qu'a connue l'Afrique noire depuis la colonisation. » (Guetat-Bernard, 2008). Cependant, la déprise caféière des années 1980 a profondément bouleversé ce système en mettant fin à l'hégémonie de la caféiculture (Uwizeyimana, 2009). La disparition du caféier *arabica* de l'Ouest-Cameroun marque la fin d'une époque, d'une civilisation (Kuété, 2011). Cette culture omniprésente il y a à peine 40 ans, dont la présence tangible est en voie de disparition a marqué de manière profonde et durable, le paysage naturel et agro-industriel de l'Ouest Cameroun. Son développement en tant que culture commerciale et industrielle est à l'origine d'un important patrimoine industriel et historique qui mérite à juste titre d'être valorisé. Espaces, récits, friches industrielles, machines sont porteurs de traces qui évoquent le passé, fondent le présent et questionnent l'avenir. Le caféier (et le café) a certes marqué les esprits mais qu'en reste-t-il aujourd'hui? Ce travail se situe dans la fourchette chronologique de 1920 à 1990. Ce sont respectivement l'année d'introduction et de la chute du café à l'Ouest Cameroun.

Alors pourquoi s'intéresser à la sauvegarde du patrimoine industriel généré par la culture et à la transformation du café à l'Ouest Cameroun? Une partie de la réponse se trouve dans le fait que sur le plan scientifique, ce champ reste encore très peu exploré. Les travaux sur le patrimoine industriel au Cameroun et sa valorisation sont quasi inexistantes. Certes des études ont été faites par des archéologues, historiens, économistes... Elles restent pour la

plupart généralistes. Autour du concept de musée d'entreprise, encore appelé corporatemuseum, et ou d'histoire des techniques les travaux académiques n'existent presque pas, ce qui offre un champ de recherche très intéressant à explorer. Cette recherche entend apporter sa modeste contribution à l'écriture de l'histoire industrielle du Cameroun et de sa valorisation.

Deuxièmement, je suis petite-fille d'un ancien caféiculteur. Ainsi, ayant grandi en campagne, les histoires liées à la culture du café ont toujours rythmé ma vie. J'ai toujours été séduite par les modes de vies à l'ancienne, amour de la terre et du pays... Nostalgie de l'enfance ? Peut-être. Mais aussi crainte que ces images ne disparaissent sous le coup d'une évolution galopante.

La troisième raison est liée à la place prestigieuse de la caféiculture à l'Ouest Cameroun. Affirmer une identité, rassembler des groupes hétérogènes en une véritable communauté de travail, retrouver fierté en un savoir-faire voilà autant de raisons qui militent pour la création de ce musée. Pendant mes discussions avec d'autres caféiculteurs de Dschang, j'ai senti que le contexte historique, social, culturel de la ville était propice à la mise sur pied d'un centre d'interprétation. J'ai été touchée par des personnes qui avaient manifestement l'envie de transmettre leur histoire, leur vécu. Ces personnes si attachées à leur région portent en elles les traces d'un passé riche et complexe. Mémoire, héritage, contrastes de générations... ces thématiques prennent tout leur sens lorsque l'on se penche sur l'histoire de cette localité et de ses habitants. Nos parents, et même nos frères et sœurs ont profité de l'existence de cette culture pour trouver un emploi rémunéré et assurer l'éducation de leurs enfants.

La quatrième raison est liée à la fragilité du patrimoine agricole. Partant du fait qu'un important pan d'héritage culturel des entreprises agricoles a disparu avec les personnes ressources, la conduite de cette recherche servira d'outil de sauvegarde du patrimoine industriel agricole méconnu. Ce choix émane d'une passion pour les musées qui sont aujourd'hui des lieux de mémoire et de restitution d'une histoire donnée que nous n'avons pas vécue jusqu'à nos jours. Bien plus, c'est un domaine imaginaire où la créativité est au centre d'une recherche scientifique et technique pour les générations présentes et futures.

La cinquième et dernière raison est liée au besoin d'accroissement de l'offre touristique de la région de l'Ouest Cameroun. Les musées ont su prendre au cours de ces dernières années, les mesures de l'enjeu que représente le tourisme, non seulement pour le

développement de leur propre fréquentation, mais aussi de l'essor économique de leur ville. Le musée participe pour de nombreux territoires, de la construction d'un projet global préalable aux stratégies de développement touristique. Ce travail cadre avec les ambitions du gouvernement qui a fait du tourisme un levier de développement et d'émergence à l'horizon 2035.

A l'Ouest Cameroun, le café est passé d'une culture importée à un élément du patrimoine. Il a rythmé la vie des populations et influencé l'économie de la région. L'histoire de la région a subi des bouleversements dus à des mutations de modèles économiques. Ces modèles économiques ont érigé des structures, ces structures ont rassemblé des gens. Un sentiment d'appartenance, une identité se crée autour de ces institutions fédératrices. Lorsqu'elles disparaissent, c'est l'identité de toute une population qui est chamboulée. Cette identité mérite d'être pérennisée et valorisée pour des fins de mémoire et touristique. Il s'agit de développer une véritable réflexion de marketing territorial autour du thème d'un centre d'interprétation sur l'histoire du café (caféier). Dès lors, comment créer ce Centre d'Interprétation sur l'histoire du café (caféier) à l'Ouest Cameroun ?

La réalisation d'un tel projet revêt des enjeux scientifiques, socioculturels et même économiques énormes. Sur le plan scientifique, l'étude des musées d'entreprises permet d'ouvrir des pistes de réflexion sur sa conception, sa compréhension et sa valeur. Le fait d'attester que l'entreprise est ancrée dans l'histoire en présentant des innovations spectaculaires, un savoir-faire reconnu et en exhibant une date d'un passé lointain ne suffit plus. Lieu de mémoire, œuvre philanthropique, preuve de la qualité du savoir-faire des artisans ou des employés sont autant d'intérêt scientifique justifiant cette recherche.

Sur le plan socioculturel, à travers cette recherche, il est question d'inciter l'Etat notamment par le biais du Ministère des Arts et de la Culture à accélérer la valorisation de notre patrimoine à travers une politique culturelle plus incitative et à travailler en collaboration avec les ministères en charge de l'éducation, du tourisme et loisirs, de la recherche scientifique et de l'innovation, de la jeunesse et de l'éducation civique entre autres pour promouvoir le patrimoine industriel camerounais. Mettre sur pied le musée de l'histoire de caféiculture à l'Ouest Cameroun permettra non seulement de valoriser la dimension patrimoniale de cette activité mais aussi et surtout de mettre à la disposition du public les collections qui retracent l'histoire de l'activité caféicole.

Sur le plan économique, les musées sont de nos jours passés du musée conservateur au musée entrepreneur. Les musées sont donc devenus des entreprises ou des unités économiques

qui génèrent des bénéfices à travers la billetterie, la vente de certains articles, la location d'espaces et d'autres activités périphériques (Vouffo, 2015) . Ils développent aussi d'autres secteurs d'activités dans leurs territoires d'implantation (hôtellerie, restauration, transports, artisanat entre autres). Ils participent ainsi à la réduction du chômage et au développement de l'économie locale. Cette recherche entend proposer une piste pour le développement économique local à l'Ouest Cameroun à travers la mise sur pied d'un centre d'interprétation sur l'histoire du café.

Ce travail porte sur cinq chapitres. Le premier chapitre est axé sur la méthodologie de recherche. Le deuxième traite du contexte d'implantation de la caféiculture à l'Ouest Cameroun. Le troisième chapitre s'intéresse à la culture technique et l'organisation coopérative de la caféiculture. Le chapitre quatre analyse les données recueillies sur le terrain d'un côté l'état des lieux et de l'autre côté les attentes des populations : un centre d'interprétation pourquoi ? Pourquoi ? Comment ? Le chapitre cinq est consacré à la conception du centre d'interprétation pour réécrire l'histoire du café et reconvertir le patrimoine industriel généré.

## **CHAPITRE 1: MÉTHODOLOGIE**

Ce chapitre présente explicitement la manière dont s'est déroulée la recherche en marquant un temps d'arrêt sur les objectifs de la recherche, l'état de l'art, l'approche théorique et conceptuelle du sujet, la démarche méthodologique adoptée, le champ d'investigation retenu.

### **I-Objectifs, état de l'art, cadre théorique et conceptuelle de la recherche**

#### **I.1-objectifs de cette recherche**

Le but de ce travail est de concevoir un centre d'interprétation sur l'histoire du café à l'Ouest Cameroun. Pour atteindre cet objectif général, des objectifs spécifiques ont été déclinés pour faciliter la démarche. Il s'agit:

- de présenter le contexte d'implantation de caféiculture à l'Ouest Cameroun et les bouleversements socio-culturels et politico-économiques occasionnés;
- de montrer la culture technique et l'encadrement de la caféiculture à l'Ouest Cameroun;
- Faire un état des lieux sur la conservation et réutilisation du patrimoine industriel issu de la culture et de la transformation du café à l'Ouest Cameroun;
- Mettre à nue l'offre muséale de la région.

#### **I.2-Etat de l'art**

Mener une recherche sur la patrimonialisation du café à l'Ouest Cameroun à travers la mise sur pied d'un centre d'interprétation exige de dégager au préalable le background scientifique sur la thématique de l'étude afin de la confronter à d'autres travaux qui se sont penchés sur des études similaires. Ce sujet en embrassant plusieurs disciplines (histoire, géographie, sciences du patrimoine...) impose deux types de littérature. D'un côté les travaux sur le café et de l'autre côté les travaux sur la patrimonialisation ou sur les musées. Les deux thèmes (Musée ou centre d'interprétation et café) ont toujours été séparément abordés au Cameroun.

Plusieurs travaux attestent la place prestigieuse de la caféiculture à l'Ouest Cameroun, des mutations socioculturelles, politico-économiques et paysagères qu'elle a occasionnée et tout le patrimoine historique qu'elle a engendrée. D'entrée de jeu, pour comprendre pourquoi le café Ouest camerounais a significativement suscité la curiosité de divers chercheurs pourtant il est à peine connu sur le marché mondial, tant son poids est insignifiant (Kueté 2012), il faut non seulement s'immerger dans la culture du peuple (Bamileké surtout) qui l'a accueillie mais aussi dans son histoire complexe bourrée d'échecs et de réussite dans cette région. Les travaux existants relatifs à notre sujet peuvent être réunis sous trois thèmes: la question du dynamisme Bamileké (indispensable pour comprendre le phénomène de la culture du café à l'Ouest Cameroun), l'historique de l'introduction de cette plante dans l'Ouest Camerounais, la question sur les impacts financiers et socio-culturels du café. Lorsqu'on parle généralement de l'Ouest Cameroun ou de ses populations, un concept devenu même identitaire revient: "le dynamisme Bamileké". Ce "Dynamisme Bamileké" a suscité la curiosité de divers chercheurs aux horizons scientifiques et géographiques différents. Lorsqu'on évoque cette thématique on pense directement à Jean Louis Dongmo (1981) qui en a fait son objet d'étude en lui consacrant tout un ouvrage intitulé *Le dynamisme Bamileké (Cameroun): la maîtrise de l'espace agraire*. Dans cet ouvrage, l'auteur présente les Bamileké comme un peuple dont les caractéristiques humaines particulièrement favorables ont impulsé en eux un dynamisme économique remarquable. Les Bamileké sont un peuple très laborieux, entreprenants, endurants. Cet acharnement au travail couplé à leur sens d'épargne, à leur culture et à leur solidarité doublée d'un mélange "curieux d'individualisme et d'esprit communautaire" (Lecoq R. 1953) est à l'origine de leur exceptionnelle réussite économique. Ils "trustent" une fraction très importante de toutes les activités rémunératrices du pays au point d'être victimes des rejets des autres ethnies du Cameroun (Maguerat Y., 1983). Ce peuple est à l'origine du puissant système de gestion du terroir et de production le plus connu et le plus célèbre des paysanneries en Afrique Subsaharienne. A ce propos, Hurault (1962) écrit ceci: "Nulle part à notre connaissance, dans toute l'étendue de l'Afrique tropicale, l'homme n'a à ce point asservi la nature et remodelé le paysage géographique". Cette thèse d'un dynamisme remarquable des Bamileké est soutenue par plusieurs auteurs au rang desquels: Lecoq R. (1953), Hurault (1962), Mveng E. (1963), Fotsing J.M (1987), Guillerrou Y. (2001), Jiotso A. et als, (2004), Tchatchoua T. (2013). Les Bamileké sont donc considérés ici comme des populations au sens d'adaptation remarquable, travailleuses et ouvertes à l'innovation. Si en 2000 Martin Kueté pouvait partager cette approche, il est clair que dans son ouvrage paru en 2012 intitulé *Café et acteurs de la caféiculture des hautes terres*



*de l'Ouest Cameroun, grandeur et crise d'une plante identitaire: les réponses paysannes*, il remet en cause ce dynamisme Bamileké suite à l'impossibilité (selon lui) des paysans à trouver une solution de rechange adéquate à l'après café. Les campagnes la région de l'Ouest Cameroun sont confrontées de nos jours à une pauvreté qui amène à interroger ses systèmes de production. Le "dynamisme Bamileké n'est-il donc qu'un mythe? S'agissait-il depuis des systèmes de production "archaïques", "inadaptés" donc "malades"? s'interroge l'auteur. Uwizeyimana (2009) estime quant à lui que ces populations ont des capacités de résilience exceptionnelles. Le désarroi de l'après café fut de courte durée. Car très vite, de nouveaux modes de production basés sur le vivrier, le maraîchage en particulier vont être construits. Mais il y'a actuellement pas encore une plante qui rivalise le café. Tout compte fait, l'ouvrage de Tchatchoua T. publié en 2013 est donc une réponse à Martin Kueté dans laquelle il rassure que "le dynamisme Bamileké n'est donc pas un mythe, c'est une vérité incontestable." Une réalité qui été renforcée ou "pervertie" par l'introduction de la caféiculture dans le terroir.

Plusieurs auteurs s'accordent sur les raisons de l'introduction de la caféiculture à l'Ouest Cameroun et du choix de cette région. Ce sont entre autres Dongmo J.L (1981), Champaud (1983) Jiotso A. et als, (2004) Bounou V. (2006) , Nouboussi E. (2006) et Kueté M. (2012). Les hautes terres de l'Ouest Cameroun convenaient parfaitement au café arabica. La fertilité de ses sols, son climat humide et l'engouement de ses populations ont favorisé cette irruption. Au-delà de ces facteurs favorables à l'introduction et au développement du café, s'ajoute l'engagement de la France pour le café Ouest-Camerounais. Selon Martin Kueté (2012), étant quasi absente sur le marché mondial du café dominé par le Royaume-Uni, la France s'invite à la conquête de parts du marché international du café. Ceci par la mobilisation générale de la Métropole, négociants et consommateurs pour la cause du café arabica du Cameroun. Dès les années 1920 la France forme les paysans, œuvre pour la production d'un café en quantité et de qualité qui respecte les normes internationales. Des coopératives sont créées à travers la région pour contrôler, organiser et structurer le secteur. Dès le début, les meilleurs planteurs sont décorés. Le café s'inscrit très vite comme moteur de développement socioculturel politico-économique de la région.

Les impacts financiers, culturels et politiques du café ont eux aussi attisé la curiosité de nombre de chercheurs: Coste R. (1936), Delarozière (1946), Portères (1948), Kueté M. (2000, 2008 et 2012), Rivière Y. (2000), Fongang G. (2004), Guetat-Bernard H. (2008 et 2015), Uwizeyimana L. (2009). Ces travaux témoignent de la place prestigieuse de la caféiculture à l'Ouest Cameroun, de sa contribution au désenclavement rural, à l'électrification des campagnes, au renforcement de l'esprit communautaire à travers les

coopératives, à la construction des ponts et routes, à l'aménagement urbain et rural, à l'enrichissement du paysan et à la restructuration de la société rurale. Le café est aussi source d'inégalité. S'il a permis au paysan Ouest Camerounais se découvrir une nouvelle personnalité, celle d'un homme fier" (Kuate, 2012) avec de nouveaux attributs, styles vestimentaires, une nouvelle façon de penser et de percevoir, il a surtout renforcé les inégalités de genres selon Guetat-Bernard H. (2008 et 2015). Il a été aussi utilisé pour des revendications sociales et politiques au Cameroun. La déprise caféière marque donc la fin d'une "civilisation" et exige aux paysans d'être plus créatifs.

L'après café est marqué par la diversification des produits (Janin, 1996 ; Kamga, 2002), à l'arrachage de caféiers (Foko, 1999 ; Kamga, 2002) et au développement des produits maraîchers pour une clientèle locale, nationale ou sous-régionale (Hatcheu Tchawé, 2000 ; 2006). Alors que foisonnent des écrits sur les coopératives à l'Ouest Cameroun, il faut tout de même noter la rareté voire la quasi absence des travaux sur le patrimoine industriel (issu de la transformation du café: traitement industriel des cerises et torréfaction) généré par le café. Malgré ces études plus ou moins abondantes, générales ou spécifiques, différents axes d'approche possibles pour ce sujet n'ont été jusqu'à présent pas ou qu'assez peu traités. L'étude de la patrimonialisation de l'histoire du café à l'Ouest Cameroun reste champ à exploiter surtout lorsqu'on se penche sur le patrimoine industriel généré par cette plante ce qui constitue l'intérêt de cette recherche. Pourtant ce ne sont ni les sources encore moins les activités techniques et les différentes problématiques qui les entourent qui font défaut. Ce travail ambitionne combler modestement ce vide en s'appuyant sur les enseignements reçus dans le cadre du Master TPTI et de quelques ouvrages phares en la matière tels que: Garçon A. F. (2012), Gourhan A. L-R. (1943, 1945, 1965) Simondon G. (2012). Ces ouvrages bien que généralistes permettent d'appréhender un certain nombre de concepts: chaîne opératoire, régimes opératoires, complexe technique, culture technique, milieu technique objet technique.

Tout ce patrimoine à la fois industriel et historique issu de la caféiculture à l'Ouest Cameroun mérite alors d'être valorisé à travers la mise sur pied d'un musée. Un musée sur le café à l'Ouest Cameroun Pourquoi, Pour qui et Comment?

La question du musée en Afrique est de nos jours au coeur de nombreux débats. Alpha Oumar Konaré (1985) dans son article « The Creation and Survival of local Museums » avait clairement perçu la difficulté des musées africains à se détacher du modèle occidental de musée. Ces musées, désespérément en quête d'une audience n'arrivent pas s'affirmer et à s'insérer dans le tissu urbain. Ils restent boudés par les populations locales car n'étant pas le reflet de leur patrimoine pourtant immense et diverse. Ce sont des musées "extravertis",

“aliénés” qui n’arrivent pas à remplir leurs fonctions traditionnelles (Nizésété, 2007). Alors qu’ils sont créés pour répondre aux besoins de développement local. Le musée doit pencher un regard sur soi, sur ses origines, sur le présent et l’avenir. Il devrait permettre de définir l’image de soi que l’on veut communiquer vers l’extérieur. C’est pourquoi, dit-il :

Il est temps, grand temps, cela nous semble, de procéder à une totale remise en cause, il faut tuer, je dis bien tuer le modèle occidental de musée en Afrique pour que s’épanouissent de nouveaux modes de conservation et promotion du patrimoine. (Konaré, 1985).

Selon l’auteur, il faut s’affranchir du concept de “musée” en Afrique pour embrasser des concepts à l’intérieur duquel l’africain se reconnaîtrait. Au lieu de “musée” il serait préférable d’utiliser le concept de « maison du patrimoine » ou « maison de la culture ». En 1991, le Conseil International des Musées (ICOM) lors de ses rencontres de novembre au Benin, au Ghana et au Togo, s’interrogeait aussi sur le rôle des musées en Afrique à travers son programme : *quels musées pour l’Afrique ? Patrimoine en devenir*. Ce thème laissait comprendre en filigrane qu’il fallait réellement penser des musées pour l’Afrique. Car bien qu’il existât et qu’il existe encore des lieux (ces lieux n’étaient pas ouverts aux publics) de conservations dans diverses sociétés africaines qui servaient à la sauvegarde des biens du peuple, le musée tel que vécu et perçu de nos jours est une valeur culturelle occidentale introduite en Afrique par le biais de coloniale (Vouffo, 2015). Cette approche de renaissance du musée en Afrique a été promue et soutenue par d’autres chercheurs à l’instar de: De Sabran M. (1999), Bouttiaux (2007), Heumen T. H. (2008, 2014). Il faut “africaniser” l’institution muséale en la rapprochant des lieux traditionnels de conservation. Il doit émerger des musées en Afrique dans lesquels les africains pourront facilement s’identifier, se nourrir de leur histoire et retrouver leurs repères. C’est pourquoi ces musées doivent être imprimés des réalités africaines.

Le projet de mise sur pied d’un musée sur l’histoire du café à l’Ouest Cameroun s’inscrit donc dans cette logique de proposer un musée par les africains pour les africains. Un musée qui s’imprime des réalités locales, s’adresse aux populations locales d’abord tout en étant ouvert au monde. Tel est le défi de ce projet.

### **I.3- Cadre théorique et conceptuel de la recherche**

Ce cadre permet, à partir de la définition des principaux concepts du sujet, de situer le travail au coeur des grands débats et théories qui l’entoure.

#### **- La patrimonialisation**

Pour parler de patrimonialisation qui est selon Jean Davallon (2003) l'ensemble des processus par lesquels les objets deviennent patrimoine, il est important de revenir sur le concept même de patrimoine. Etymologiquement, patrimoine vient du latin *patrimonium* qui veut dire “*bien de famille*”. Françoise Péron fait une nette différence entre patrimoine et héritage qui semblent très souvent se confondre car “tout ce dont hérite ne fait pas patrimoine”. La construction du patrimoine ne relève donc pas d'une décision arbitraire. C'est un ensemble de biens reconnus, acceptés et revendiqués par un groupe social pour des fins stratégiques et identitaires (Péron F., 2005). Depuis la nuit des temps, le concept de patrimoine n'a cessé d'évoluer. En 1972, l'UNESCO dans sa convention définit et reconnaît deux types de patrimoine: le patrimoine naturel et le patrimoine culturel. Au terme de l'article 1 de la convention pour la protection du patrimoine mondial culturel et naturel, le patrimoine culturel renvoie aux:

- monuments: œuvres architecturales, de sculpture ou de peinture monumentales, éléments ou structures de caractère archéologique, inscriptions, grottes et groupes d'éléments, qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de l'histoire, de l'art ou de la science,
- ensembles: groupes de constructions isolées ou réunies, qui, en raison de leur architecture, de leur unité, ou de leur intégration dans le paysage, ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de l'histoire, de l'art ou de la science, - sites: œuvres de l'homme ou œuvres conjuguées de l'homme et de la nature, ainsi que les zones y compris les sites archéologiques qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue historique, esthétique, ethnologique ou anthropologique. (UNESCO, 1972)

C'est un “Héritage du passé, dont nous profitons aujourd'hui et que nous transmettons aux générations à venir.” Il renvoie alors à l'idée de transmission des biens issus de l'histoire. Il “s'inscrit dans l'histoire des hommes” (Héritier, 2013) mais ne se résume pas uniquement à cela. Selon l'article 2 de la convention de 1972 de l'UNESCO, le patrimoine naturel renvoie aux:

- monuments naturels constitués par des formations physiques et biologiques ou par des groupes de telles formations qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue esthétique ou scientifique,
- formations géologiques et physiographiques et les zones strictement délimitées constituant l'habitat d'espèces animale et végétale menacées, qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de la science ou de la conservation,
- sites naturels ou les zones naturelles strictement délimitées, qui ont une valeur universelle exceptionnelle du point de vue de la science, de la conservation ou de la beauté naturelle. (Unesco, 1972).

En 2003, le patrimoine a cessé de se conjuguer uniquement au culturel ou au naturel: le patrimoine immatériel s'est imposé. Il est donc désormais l'ensemble de tous les biens naturels ou culturels créés par l'homme sans limite de temps ou de lieu. Au rang de ces ensembles culturels et naturels figurent non seulement les patrimoine immatériel, mais aussi le patrimoine industriel qui est l'objet de cette étude. En effet, “quand la technologie renvoie à la question des sens, il est important d'élargir le champ culturel. Car les sciences, les

technologies, les processus de l'industrie créative y participent pleinement." Le patrimoine industriel désigne littéralement la rencontre du concept « patrimoine » d'avec celui d' « industrie ». Au total, c'est l'ensemble de tous ces biens reconnus, acceptés et revendiqués par des groupes sociaux qui sont appelés à être patrimonialisés, sauvegardés pour les futures générations. La patrimonialisation est donc selon Emmanuel Amougou (2005),

“ un processus social par lequel les agents sociaux (ou les acteurs si l'on préfère) légitimes entendent, par leurs actions réciproques, c'est-à-dire interdépendantes, conférer à un objet, à un espace (architectural, urbanistique ou paysager) ou à une pratique sociale (langue, rite, mythe, etc.) un ensemble de propriétés ou de « valeurs » reconnues et partagées d'abord par les agents légitimés et ensuite transmises à l'ensemble des individus au travers de mécanismes d'institutionnalisation, individuels ou collectifs nécessaires à la préservation, c'est-à-dire à leur légitimation durable dans une configuration sociales spécifique ».

La patrimonialisation ne se limite donc pas aux politiques de conservation (Bouisset C. Dégremont I, 2013). Elle met en relation un certain nombre d'acteurs oeuvrant pour la sauvegarde, le partage, la transmission, des ressources matérielles, symboliques ou immatérielles d'un groupe social. Ce travail mobilise un ensemble de valeurs, de représentations, de discours et de pratiques à connotation identitaire, politique, culturelle, territorial que partagent divers acteurs institutionnels, individuels ou collectifs (Guillaud et al, 2014). Depuis deux décennies déjà, on note une abondante littérature critiquant la patrimonialisation. Le grief le plus souvent évoqué est le caractère passéiste et nostalgique qui anime ces projets. “La sociologie critique va plus loin en considérant le développement de la patrimonialisation non seulement comme un retour aux choses passées, mais comme une sorte de fixation, sinon une inversion de temporalité, entre le présent, le passé et le futur.” (Davallon, 2013). Ce projet ne s'inscrit pas dans la logique d'un refus de changement. Il permet plutôt d'avancer en questionnant le passé et l'avenir.

#### - **Musée ou Centre d'interprétation?**

Etymologiquement, le terme musée renvoie à une petite colline, lieu des muses. Le Museion d'Alexandrie et l'agora d'Athènes sont deux exemples qui attestent de l'existence dès l'antiquité des institutions qui peuvent être considérées comme musée. Ces institutions disposent des collections, salle de lecture, amphithéâtre, ménagerie, jardin botanique et réunit chercheurs et savants. Au fil du temps, le concept de musée a évolué conjointement avec la question des publics, l'élargissement du champ du patrimoine et son rôle social. Organisations internationales, institutions nationales, les professionnels de musées n'ont ménagé d'aucun effort pour trouver un contenu à ce concept. Les définitions du musée donnée par l'ICOM sont révélatrices de son dynamisme. En Juillet 1951 pour l'ICOM, “le mot musée désigne tout

établissement permanent, administré dans l'intérêt général, en vue de conserver, étudier, mettre en valeur, par des moyens divers et essentiellement expose pour la délectation et l'éducation du public un ensemble d'éléments de valeur culturelle: collections d'objets artistiques, historiques, scientifiques et techniques, jardins botaniques et zoologiques, aquarium." (ICOM, 1951) Vu ainsi, tout établissement exposant des objets historiques, scientifiques... et ouvert au public pouvait être considéré comme un musée. En 1974, l'ICOM définit le musée comme étant «une institution permanente, sans but lucratif, au service de la société et de son développement, ouverte au public, et qui fait des recherches concernant les témoins matériels de l'homme et de son environnement, acquiert ceux-là, les conserve, les communique, et notamment les expose à des fins d'étude, d'éducation et de délectation.» Le musée a donc pour mission d'assurer la conservation et la préservation du patrimoine. Le code de déontologie de l'ICOM adopté à Buenos aires en 1986 veut que le musée s'assure que les informations contenues dans les expositions soient honnêtes et objectives pour ne pas renforcer les mythe et stéréotypes. La définition de musée plus adoptée de nos jours est celle donnée par l'ICOM en 2007 qui voit en le musée « une institution permanente, sans but lucratif, au service de la société et de son développement, ouverte au public, qui acquiert, conserve, étudie, expose et transmet le patrimoine matériel et immatériel de l'humanité et de son environnement à des fins d'études, d'éducation et de délectation. » (ICOM, 2007). Il est clair ici que le musée s'est ouvert à la dimension immatérielle du patrimoine consacré par l'UNESCO depuis 2003 par une convention. A côté de cela, de nombreuses associations ont aussi tenté de définir ce concept. L'Association britannique des musées estime que ceux-ci doivent rendre les visiteurs capables "d'explorer les collections pour l'inspiration, le savoir et la jouissance. Il s'agit d'institutions qui collectionnent, préservent et rendent accessibles les artefacts et spécimens, qu'elles tiennent en dépôt pour la société." Pareillement, l'Association Américaine de Musées n'accrédite de musées que si l'institution est " essentiellement éducative par nature." (Poulot, 2009). Pour Tomislav Sola (1997), le musée est "une organisation sans but lucratif, qui collectionne, analyse, préserve et présente des objets appartenant au patrimoine naturel et culturel de manière à augmenter la qualité et la quantité des connaissances. Un musée doit divertir ses visiteurs et les aider à se détendre. Utilisant des arguments scientifiques et un langage moderne, il doit aider les visiteurs à comprendre l'expérience du passé. Dans sa relation mutuelle avec ses usagers, il doit trouver dans les expériences passées la sagesse nécessaire pour le présent et le futur." En France, depuis 2002, l'appellation musée de France est accordée à "Toute collection permanente composée de biens dont la conservation et la présentation revêtent un intérêt

public et organisée en vue de la connaissance, de l'éducation et du plaisir du public.” (République Française, 2002). Toutes les définitions du concept de musée débouchent presque toujours sur sa fonction. Si hier les fonctions des musées étaient limitées à la conservation du patrimoine et à l'étude scientifique, de nos jours, les musées sont non seulement des lieux d'éducation, de socialisation, de brassage culturel, de lien intergénérationnel, de mémoire, des unités économiques, des médias et des emblèmes territoriaux. Tout ceci mettant désormais le public au devant de la scène. A travers le monde entier les institutions muséales mobilisent des réflexions sur la question des publics. Il s'agit selon les termes de Dominique Poulot du “temps des publics”. « Nous sommes passés d'une époque où on parlait du « musée comme enjeu », à l'époque présente où nous sommes appelés à parler des enjeux du musée » (Bordeaux, 2008). Il n'est plus seulement question pour les musées de nos jours de fabriquer le patrimoine mais aussi de le diffuser et le rendre accessible à tous.

Les lieux de conservation des biens du peuple ont existé et existent encore dans toutes les civilisations sans forcément être appelés “musée”. A l'Ouest Cameroun par exemple, depuis l'émergence des chefferies, on note la présence des sites ou espaces consacrés à la sauvegarde du patrimoine de ce peuple. Ici l'institution gardait une valeur symbolique, sacrée et est restée pendant longtemps inaccessible au public. Il faut attendre la période coloniale, notamment sous l'administration française pour voir se développer dans cette localité des musées dits communautaires. Ces musées communautaires comparables aux “abattoirs culturels” n'arrivaient pas à justifier leur raison d'être auprès des communautés. Ils sont restés boudés par celles-ci. C'est à partir des années 2000 avec les initiatives du COE et le Programme Route des Chefferies que les musées vont se multiplier dans le territoire (impliquant les communautés locales dans les projets, ouverts à la contemporanéité, à l'écoute des aspirations de ses usagers, reflet du patrimoine culturel camerounais) et ceux déjà existants vont se moderniser.

L'évolution du concept “musée” s'ouvre aussi à l'élargissement des pratiques qui permettent de mieux spécialiser cette institution. Ecomusée, musée de plein air, maisons du patrimoine, centre d'interprétation ont émergé pour donner une autre dimension à l'institution. Pour Hugues de Varine, Le musée "normal" est un bâtiment, une collection, des publics et l'écomusée est un territoire, des patrimoines, une communauté. Le musée normal, c'est de la culture "hors-sol" (De Varine, 2006). L'écomusée, c'est un musée enraciné dans la culture vivante des habitants. Il estime que l'écomusée fait partie des instruments de la dimension culturelle du développement local. A l'Ouest Cameroun, le Programme Route des Chefferies a développé le concept « case patrimoniale » pour qualifier les musées des chefferies. Ce



concept « case patrimoniale » est inspiré de la proposition du nouveau concept de musée en Afrique faite par Alpha Oumar Konaré. Pour ce dernier, pour davantage rapprocher l'institution muséale des réalités socioculturelles de l'Afrique, il serait préférable d'utiliser « maison du patrimoine ». Les centres d'interprétation réussissent aussi très bien le pari de la pérennisation et de la valorisation du patrimoine à travers le monde. Dans un entretien accordé à Noémie Drouguet, Martine Thomas-Bourgneuf estime que:

“Le terme de centre d'interprétation est surtout utilisé dans des configurations où l'on ne peut pas employer le mot « musée » parce que le projet muséal ne se fonde pas sur l'existence d'une collection. Il n'y a pas, ou peu, d'éléments authentiques ou les « objets de collection » sont d'une nature particulière, monumentale ou environnementale, par exemple. Je crois que c'est peut-être ça le démarrage de cette appellation de « centre d'interprétation » : on présente un patrimoine, que ce soit un paysage, un territoire, un site, des vestiges ou encore un monument, ou même une histoire, et ce, sans passer prioritairement par des collections pré-existantes. On va interpréter, c'est-à-dire fournir des clés de compréhension, donner du sens à des éléments qui sont muets.” (OCIM, 2005)

Les centres d'interprétation permettent alors d'accéder au patrimoine sans nécessairement faire appel aux collections. Dans le cadre de ce travail, nous allons opter pour un centre d'interprétation plutôt qu'un musée classique. Bien qu'il ait des éléments authentiques pouvant permettre de constituer une collection à l'instar des objets aratoires et des archives, les plantations, les chaînes de traitement et torréfaction du café ne peuvent pas être déplacés de par leur nature. Pourtant ils constituent des éléments fondamentaux pour cette institution à mettre sur pied. A travers la mise sur pied d'un centre d'interprétation, nous allons offrir aux visiteurs les clés de compréhension de l'histoire du café à l'Ouest Cameroun, des bouleversements socioculturels et politico-économiques occasionnés et du patrimoine industriel généré. Pour rapprocher cette institution de ses usagers et faire qu'ils se reconnaissent en elle, il sera localement appelé *Ngia kǎfè* qui veut dire en langue yemba “Maison du café”.

#### - Café

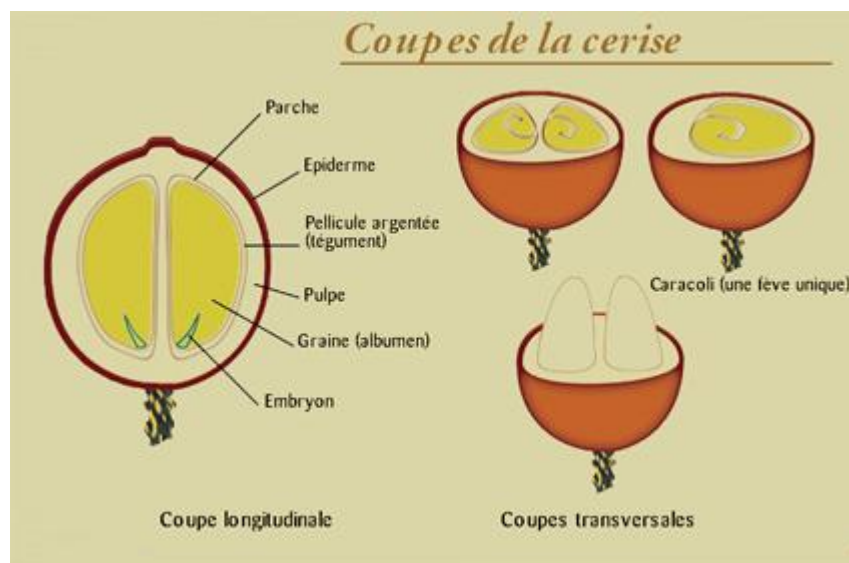
Issu du caféier, le café est une boisson énergisante obtenue à base des graines torréfiées de plusieurs variétés. Il appartient à la famille des Rubiacées et au genre *coffea*. Il est cultivé exclusivement dans les pays du sud<sup>2</sup> et consommé majoritairement dans ceux du Nord. La légende la plus connue par rapport aux origines du café veut qu'un jeune berger du nom de Kaldi ait remarqué l'effet tonifiant de cette plante sur les chèvres qui en avaient consommé. Il se dit que ses chèvres étaient excitées parce qu'elles s'étaient nourries des feuilles et fruits de ces arbustes et son hypothèse fut confirmée lorsque, après avoir mangé lui-

---

<sup>2</sup> Ces régions offrent un climat modérément ensoleillé et pluvieux, avec des températures avoisinant les 32°C. Ces conditions sont parfaitement adaptées à la culture des grains de café



même, il se sentit plus tonique et plus agité (Pinard, F. 2007). Le café est à la fois boisson et lieu de détente. Dès le 16ème siècle, de nombreuses “Maisons du café” s’ouvrent au Caire, à Istanbul et à la Mecque. Ce sont des lieux de convivialité où on joue aux échecs et où les individus peu importe leur rang social, s’échangent des idées (Bernardeau M. et als, 2014). Pour Léon-Paul Fargue, le “café est sans doute l’institution la plus solide en France” (Exposition café in Mucem 2016). On dénombre plusieurs variétés de café. Les deux espèces les plus cultivées sont l’Arabica et le Robusta. L’Arabica ne pousse qu’en altitude à partir de 600 m et jusqu’à 2000 m. Il produit des grains longs et larges plutôt plats, au sillon central sinueux, et de couleur parfois bleutée et ne contient que 1 à 1,5% de caféine. L’Arabica développe des arômes acidulés, parfumés, floraux, fruités. Le café robusta quant à lui possède deux fois moins de chromosomes que l’Arabica et ne pousse qu’à basse altitude, entre le niveau de la mer et 5 à 600 m. Il a des grains plus petits, plus trapus, plus arrondis, au sillon central rectiligne. Sa couleur est un vert tirant sur le brun et il contient plus de caféine: entre 2 à 2,5%, et sa boisson est plus corsée, mais aussi plus amère (Barel, 2007).



**Image 1** : coupes de la cerise Source:<http://www.hotellerie-restauration.ac-versailles.fr/documents/cafeologie/culture/p5.htm>

La cerise de café est alors constituée telle que nous voyons sur l’image d’une peau (épiderme), d’une pulpe mucilagineuse, plus ou moins abondante selon les espèces de café, et d’un noyau formé par deux graines opposées par leur face plate. Chaque graine est entourée d’une enveloppe ligneuse, la parche, et d’une pellicule argentée. A l’intérieur de chaque graine, il y’a un embryon.

Les vertus de cette boisson, d'abord médicale, puis gustative et conviviale, l'ont emporté sur toutes formes de procès, en particulier religieux. En quelques siècles, le café est certes devenu une gigantesque économie, mais il s'est surtout imposé comme un rituel anthropologique au sens le plus étymologique du terme (Exposition Café in, Mucem, 2016). Selon Fabrice Pinard (2207), la caféine est désormais utilisée en pharmacie et cosmétique et cet alcaloïde entre dans la fabrication de boissons gazeuses, le produit « café » attire aujourd'hui des groupes industriels comme L'Oréal et Coca-Cola. Selon l'Organisation Internationale du Café (OIC), la production mondiale du café en 2017/2018 est estimée à 158,56R millions de sacs, soit 0,3% de moins que l'an dernier. La production de l'Arabica devrait diminuer de 6,6% à 97, 16 millions de sacs, tandis que la production du Robusta devrait augmenter de 11,5% à 61,40 millions de sacs. La production devrait aussi augmenter dans toutes les régions du monde sauf en Amérique du Sud où elle est estimée à 70, 57 millions de sacs à 17,63 millions de sacs, en baisse de 8,2%. La production de l'Afrique devrait augmenter de 5,3% à 17,63 millions de sacs, celle de l'Asie et de l'Océanie de 7,9% à 48,44 millions de sacs, et celle du Mexique et de l'Amérique centrale de 7% à 21,92% millions de sacs (OIC, 2018).

## **II-Techniques de collecte des données**

Les données sur lesquelles ce travail se fonde ont été recueillies de plusieurs manières. Cette partie s'articule autour de trois points: l'organisation générale de la recherche, les sources et la phase d'analyse et rédaction du mémoire.

### **II.1-Organisation de la recherche**

La mise sur pied d'une institution culturelle dédiée au café à l'Ouest Cameroun fait nécessairement appel à plusieurs disciplines: histoire, histoire des techniques, géographie, muséologie, sociologie, économie, anthropologie, agronomie. Ce travail a été effectué en tenant compte de cette interdisciplinarité. L'organisation de la recherche s'est déroulée en trois phases notamment la recherche bibliographique, les enquêtes sur le terrain et d'observations de terrain.

#### **- La recherche documentaire**

Pendant cette phase, il a été question d'inventorier les travaux existants en rapport avec la problématique de ce travail afin non seulement de voir ce qui avait déjà été fait mais de mieux cerner la contribution de notre travail sur le sujet. Compte tenu la pluralité des

disciplines auquel le sujet faisait appel comme mentionné plus haut, ces recherches bibliographiques étaient orientées vers: l'introduction du café à l'Ouest Cameroun; le dynamisme Bamiléké; les impacts socioculturels, politico-économiques et paysagers occasionnés par le café; le patrimoine historique et industriel engendré par cette culture; la construction d'une pensée technique autour de la culture et la transformation du café à l'Ouest Cameroun; l'offre muséale de l'Ouest Cameroun.

Ladite recherche s'est effectuée en France et au Cameroun. En France les établissements concernés sont: la Bibliothèque de la Cité Internationale Universitaire de Paris, la bibliothèque du Centre d'Histoire des Techniques de l'Université de Paris 1 Panthéon-Sorbonne, la Bibliothèque Nationale de France. Bien plus, étant qu'étudiant à l'Université de Paris, il a été possible d'accéder à une mine de documents en ligne (livres électroniques, revues...) Cette phase a été la plus importante de cette recherche.

Au Cameroun, la recherche bibliographique a été conduite auprès des bibliothèques du Département de géographie de l'Université de Dschang, de la Fasa, des Archives Nationales. Les archives des coopératives à l'instar de celles de la CAPLAME ont été d'un intérêt capital pour ce travail. Malgré l'état déplorable de celles-ci (non classées et abandonnées à elles-mêmes exposées à toutes sortes d'intempéries), elles révèlent des informations de choix sur l'histoire de caféiculture, de sa transformation et des acteurs impliqués. Les informations liées à l'achat, à la vente, au don de plants de caféier, aux campagnes de formation, aux dons des intrants agricoles, au paiement des caféiculteurs, y figurent en grande part.

#### **- Phase d'enquête sur le terrain**

Les sources orales ont été une d'une importance indéniable dans l'accomplissement de ce travail. La démarche entreprise dans le cadre cette recherche est qualitative. Il s'agissait de mener des enquêtes auprès des acteurs ou anciens acteurs de la caféiculture et de la transformation du café à l'Ouest Cameroun. Ils ont été nombreux ces caféiculteurs, anciens caféiculteurs, responsables de coopératives agricoles, commerçants de café et même des jeunes (héritiers de la mémoire) à nous accorder un entretien. Des questionnaires et guide d'entretien ont été utilisés pour ces enquêtes. Elles concernent surtout les anciens caféiculteurs de Dschang, Foumban, Mbouda. En moins d'un siècle, l'Ouest Cameroun s'est métamorphosée à deux reprises. Ici la mémoire du café reste la plus vive. Il était donc très intéressant de pouvoir écouter ceux-là qui ont fait la grandeur du café afin de pouvoir aborder les questions d'identité (héritage et transmission). Il est impossible de refuser le changement dans une société. L'Ouest Cameroun n'est pas une exception. Évolutions, transformations, apparitions et disparitions de modèles culturels, économiques et sociaux sont des données

inévitables. Par contre, ces changements façonnent la mémoire d'un groupe. La mémoire si elle ne s'exprime pas, elle demeure inféconde. C'est dans ce sens qu'il a été possible lors de cette phase d'aborder objectivement la question de la mise sur pied d'un musée du café. Il s'agit d'un musée pour donner la parole et aussi pour se rendre compte de tout l'héritage laissé par la caféiculture. Le café a certes marqué les esprits mais qu'en reste-t-il aujourd'hui?

#### **- Les observations**

Au-delà des enquêtes qui ont fourni d'informations précieuses nécessaires à l'élaboration de ce travail, notre position de sujet (car petite-fille d'ancien caféiculteur et dont l'histoire a rythmé toute l'enfance) a permis d'aller objectivement dans la profondeur de certains sujets: les rapports de genre pendant l'apogée de la caféiculture, le rapport de l'homme au temps qui passe, les apports financiers du café et les impacts palpables de cette activité. Bien plus, pendant mon mémoire de master 2 en muséologie j'avais été appelée à sillonner plusieurs villes et campagnes de l'Ouest Cameroun. A ce moment, j'avais eu l'occasion de rencontrer des gens, de visiter des lieux, de discuter, d'observer et c'est ainsi que petit à petit l'idée de réaliser ce projet m'était venue à l'esprit. J'avais en face de moi des personnes ayant manifestement la soif de raconter et de transmettre leur histoire. Ce sujet s'inscrit réellement comme une urgence, tant lors de nos descentes sur le terrain on s'est rendu compte de l'état lamentable des archives issues de l'industrie café. Abandonnées à elles-mêmes sur des étagères ou à même le sol et recouvertes de tonnes de poussières ce sont les pages de l'histoire de tout un peuple qui s'effacent petit à petit sans que rien ne soit fait.

### **II.2- Les autres sources**

Les sources iconographiques et matérielles sont aussi la base essentielle de ce travail. Il s'agit des images, catalogues qui se trouvent dans les coopératives. De nombreuses photos contenues dans plusieurs albums et dans le même état de conservation que les archives constituent une source d'informations fiables. En outre tous les anciens bâtiments, usines de transformation dispersés dans le territoire nous informent sur le passé caféicole de la région. Rappelons ici qu'une coopérative telle que la CAPLAME par exemple disposait de 10 sections coopératives et 57 centres coopératifs à travers le département. Ceci permet de comprendre non seulement l'impact de ces bâtiments sur le paysage rural mais aussi le caractère décentralisé de l'activité.

### **II.3- Phase d'analyse et rédaction**

Les entretiens ont été enregistrés chaque fois que l'interlocuteur acceptait à l'aide d'un téléphone portable ou recueillies à l'aide d'un bloc note et d'un stylo. Une fois collectées, elles ont été traitées et analysées selon plusieurs approches. L'analyse empirique, thématique et diachronique ont permis de remonter aux origines de la caféiculture à l'Ouest Cameroun. Nous avons eu recours à la pluridisciplinarité pour mieux analyser l'histoire de la caféiculture dans cette partie du Cameroun et tous les impacts socio-culturels et politico-économiques qu'elle a engendrée. L'usage des statistiques pour quantifier la production (bien que ce soit une recherche qualitative), la géographie pour présenter le milieu qui influence cette activité caféicole et les impacts paysagers occasionnés, la sociologie pour comprendre l'influence de l'introduction de cette plante dans la société Ouest Camerounaise, les sciences économiques pour mieux cerner les mutations économiques et la problématique du développement rural, la muséologie pour penser les contours du futur musée à mettre sur pied. La linguistique, la toponymie ont aussi permis de mettre en évidence certains lieux de la mémoire du café.

En résumé, le point de départ de cette recherche est un questionnement sur des manières de faire, de vivre, de penser qui traversent les âges ou qui au contraire disparaissent petit à petit: l'avant café, la période café et l'après café. Ce travail aborde alors des problématiques universelles par le biais d'un contexte spécifique. La région de l'Ouest Cameroun a pour particularité de s'être développée au niveau économique, mais aussi culturel, social, politique autour du café. La déprise caféière a donc été un bouleversement, un drame social pour toute la région. Dans ce contexte de changement, la question de notre recherche est de savoir comment mettre sur pied un musée pour sauvegarder et valoriser les traces du passé caféicole de la région. Les résultats attendus visent à répondre aux questions suivantes: Un musée du café à l'Ouest Cameroun pourquoi, Pour qui? Et comment? Elle privilégie dans sa collecte de données à la fois la recherche documentaire, les enquêtes orales et les observations de terrain. Le chapitre suivant prolonge celui-ci en présentant explicitement le contexte d'implantation de la caféiculture à l'Ouest Cameroun.

In summary, the starting point of this research is a questioning on ways of doing, living, thinking that cross the ages or on the contrary gradually disappear: the coffee before, the coffee period and after coffee. This work then addresses universal issues through a specific context. The region of Western Cameroon has the particularity of having developed at the economic level, but also cultural, social, political around the coffee. The coffee crisis has been an upheaval, a social drama for the entire region. In this context of change, the question of our research is how to set up a museum to safeguard and enhance the traces of the coffee past of the region. The expected results are intended to answer the following questions:

A coffee museum in the West Cameroon Why, For whom? And how? It focuses on the collection of data from both desk research, oral surveys and field observations. The following chapter extends this by explicitly presenting the context of implementation of coffee growing in West Cameroon.

## **CHAPITRE 2: CONTEXTE D'IMPLANTATION DU CAFÉ À L'OUEST CAMEROUN**

Ce chapitre, en marquant de prime abord un temps d'arrêt pour présenter l'Ouest Cameroun dans ses aspects physiques et humains, s'intéresse précisément à l'introduction du café dans cette région. Il explore les atouts, contraintes, moyens mis en œuvre pour le développement du café et les raisons de sa chute. Enfin analyse les impacts socio-culturels et politico-économiques que cette plante a engendrés.

### **I-Présentation de la région de l'Ouest Cameroun**

A partir des données secondaires empruntées aux chercheurs tels que J. L. Dongmo (1981), J. Champaud (1983), Ngoufo R. (1988), Perois et Louis (1997), Tsalefac M. (1999), Yves Guillernou et André Kamga (2004), Guillaume Hensel Fongang Fouepe (2008), Kuete M. (2000, 2012), Manfouo Fountong Namekong I. (2012), Jiotso A., Musima Okia T. et Yambene H (2015) il a été possible de décrire quoi que sommairement les caractéristiques du milieu physique et du milieu humain de l'Ouest Cameroun.

#### **I.1-Cadre physique**





latéritiques exposés à l'érosion du fait du relief de la région, tantôt bruns ou noirs et fertiles sur la couche supérieure dans les zones volcaniques (Jiotsa, 2015). Ce sont donc ces conditions climatiques propices (sols d'origine volcanique, fertiles, normes climatiques satisfaisantes... ) qui ont permis l'introduction et le développement de la caféiculture dans cette région. Dès lors, quels sont les facteurs humains ayant contribué

## **I.2-Cadre humain**

Administrativement divisée en huit départements, la région de l'Ouest Cameroun est majoritairement peuplée depuis plusieurs siècles de Bamoun et Bamileké. On retrouve les Bamoun dans le département du Noun et les Bamileké dans les départements de Bamboutos, Haut-Nkam, Hauts-plateaux, Koun-Khi, Menoua, Mifi et Ndé. Ici, la densité de la population est de 128, 5 habitants au Km<sup>2</sup>. Ce qui fait de la région la deuxième la plus densément peuplée du Cameroun. Ce facteur démographique a joué un rôle important dans l'activité caféicole. Le peuple Bamileké dont il est question ici est reconnu depuis comme un peuple travailleur, constamment ouvert à l'innovation et très dynamique (Dongmo, 1981). Presque tout un mythe s'est forgé autour de leur dynamisme, leur sens d'épargne, de leur culture et de leur sens de solidarité (Kuate, 2000). A ce propos, dans son ouvrage intitulé histoire générale du Cameroun, Engelbert Mveng loin de faire l'apologie du dynamisme Bamileké écrit:

“Ce qui caractérise ce peuple, c'est à la fois une ardeur au travail qui ne compte guère beaucoup de concurrents sous les tropiques, un esprit d'économie et de prévoyance qui ne va pas sans une certaine âpreté au gain, une intelligence pratique rare, un individualisme qui s'allie harmonieusement à une vie communautaire sans faille.”

Pour Thomas Tchatchoua, le dynamisme Bamileké n'est pas un mythe mais une réalité. Il estime que:

“Les Bamileké sont un peuple très laborieux. Ils sont sur tous les fronts, entreprenants, endurants, portant le travail à une autre dimension. Qu'il pleuve ou qu'il neige, ils sont au travail, les hommes comme les femmes, les jeunes comme les moins jeunes. Le travail est véritablement un culte, une religion chez ces gens là!”

Grâce à leur ingéniosité, doublé d'un “mélange curieux d'individualisme et d'esprit communautaire” (Lecoq R. 1953), ils ont su mettre en place des techniques pour tirer le meilleur profit de leurs ressources naturelles notamment à travers l'agriculture. Effet, les terres fertiles de l'Ouest Cameroun et son climat humide favorisent la pratique des activités agropastorales ainsi que la culture des produits de rente, vivrières et maraîchères (Jiotsa et als, 2015). En agriculteurs acharnés, ces derniers cultivent tout (des cultures de rente jusqu'aux cultures vivrières et maraîchères). Ici, aucun espace cultivable n'est laissé et ils préfèrent la



culture des plantes utiles et rentables à celle des plantes ornementales comme les fleurs. On comprend pourquoi la caféiculture a eu une résonance toute particulière dans cette région. Les habitants de l'Ouest Cameroun ont rapidement développé une agriculture intensive permettant de tirer le meilleur parti des terres de versant tout en assurant leur conservation par diverses pratiques telles les haies vives typiques du « bocage bamileké ». (Guillernou et Kamga , 2004). Tout compte fait, au-delà de l'agriculture dans laquelle s'insère la caféiculture objet de notre travail, les activités économiques de la région sont très variées. Le problème du foncier se posant de plus en plus avec acuité, plusieurs secteurs d'activités ont vu le jour et se sont développés. A la recherche de nouveaux gisements d'emplois et richesses, paysans, jeunes, entrepreneurs, ont été conduit à porter une attention accrue aux secteurs d'activités tels que l'éducation, la communication, l'hôtellerie, les transports, la maintenance automobile, l'électricité, la maçonnerie, la pâtisserie, la couture, la menuiserie, coiffure, commerce, entre autres. Les Bamileké souvent comparés aux Ibo du Nigeria ou aux Juifs sont restés pendant longtemps le moteur de l'économie nationale. Warnier que Jean-Baptiste Onana reprend à son compte dresse cette statistique. En 1976, les Bamileké représentent:

- “58% des importateurs nationaux
- 94% des propriétaires des boutiques dans les grands centres urbains;
- 75% des négociateurs de cacao-café;
- 47% de grossistes industriels;
- 80% des patrons de la flotte de taxi;
- 50% des commerçants informels;
- 75% des hôteliers;
- 50% des transporteur routier inter-urbain.” (Onana cité par Tchatchoua, 2013).

Même si l'agriculture représente leur activité principale, ils ne sont pas seulement agriculteurs et ne sont non plus uniquement en campagne. Ils sont présents dans tous les secteurs et ont un sens des affaires unique dans toute l'Afrique subsaharienne (Tchatchoua, 2013) Au regard de tout ceci, il n'est plus à se demander pourquoi le café a-t-il été si favorablement accueilli dans cette région au point de susciter une telle passion comme aucune plante ne l'a jamais fait. Le café a rencontré une population travailleuse, qui ne répugne à rien qui puisse lui donner de l'argent. Cette situation a souvent été interprétée de manière péjorative par d'autres populations du Cameroun créant entre autres discriminations, tribalisme...Dès lors, comment le café a-t-il été véritablement introduit au Cameroun?

## **II-Historique et contexte d'émergence de la caféiculture à l'Ouest Cameroun**

### **II.1-Bref aperçu historique du Cameroun**

Pour comprendre comment le café a été introduit au Cameroun et comment il s'est développé, il est important de ressortir de manière brève l'histoire du Cameroun. Très souvent lorsqu'on parle de ce pays de l'Afrique Centrale, on le présente comme étant l'Afrique en miniature. Par sa façade ouest qui s'étire du fond du Golfe de Guinée jusqu'au Lac Tchad à travers les savanes soudanaises du septentrion, il fait partie de l'Afrique occidentale. Mais, il est déjà en Afrique équatoriale dans sa partie orientale, frontière de la République centrafricaine, et sa partie méridionale frontière de la Guinée Equatoriale, du Gabon et de la République de Congo. A cette position transitoire, correspond une diversité physique, des contrastes climatiques avec plus de 250 langues autochtones qui côtoient le Français et l'Anglais, langues officielles du Cameroun (Heumen, 2008). L'histoire de ce pays est particulièrement dynamique. En effet, en 1884 il est placé sous protectorat allemand. Les allemands sont chassés du Cameroun au cours de la Première Guerre Mondiale en 1916 par les puissances franco-britanniques. Ces dernières se partagent le Cameroun et reçoivent en 1919 le mandat de la Société des Nations (SDN) pour administrer chacune sa parcelle. On parle alors du Cameroun sous mandat Franco-britannique. Après la Deuxième guerre mondiale, le Cameroun devient un territoire sous-tutelle de l'Organisation des Nations Unies (ONU) et son administration est confiée à la France à l'Angleterre. Le Cameroun français obtient son indépendance le 1er Janvier 1960 et le Cameroun britannique administré comme partie intégrante du Nigeria britannique obtient son indépendance en 1961. Un plébiscite organisé en février 1961 permet aux deux Cameroun de se réunifier et on parle de la République Fédérale du Cameroun. Le 20 Mai 1972, un référendum conduit l'Etat à mettre fin au fédéralisme. Le Cameroun devient alors "Republique Unie du Cameroun".

## **II.2-Introduction et développement de la caféiculture à l'Ouest Cameroun: l'apogée d'une culture**

### **I'avant café...**

A l'Ouest Cameroun comme dans plusieurs sociétés en Afrique Subsaharienne, la paysannerie a depuis toujours été l'ossature de l'économie. Avant la colonisation, le territoire est organisé de telle sorte que les fonds de vallée sont occupés par les raphiales. A mi-pente, on a l'habitat de type dispersé et une vocation vivrière marquée. Les hauts de pentes et les sommets des collines sont le domaine de pâturage (Bounou, 2006). A cette période, il s'agit d'une production de subsistance en équilibre avec la conservation des milieux et l'organisation agraire de l'espace. Ce système traditionnel sera totalement modifié avec l'intrusion coloniale qui va imposer un autre schéma d'occupation du territoire.

Entre 1884 et 1916, le Cameroun est sous protectorat allemand (Adalbert, 1996). Dans *villes et campagnes du Cameroun*, Champaud (1983) montre que les grandes sociétés allemandes au Cameroun s'intéressaient essentiellement dès le départ au ramassage des produits de cueillette, latex et palmistes. Toutefois, ils vont quand même se lancer dans la mise sur pied de grands domaines agricoles pour pratiquer des cultures dites "riches". Chassés du Cameroun pendant la Première guerre mondiale en 1916, ces plantations privées seront soit regroupées au sein de la C.D.C<sup>3</sup> (Cameroon Development Corporation), soit vendues. A la fin de cette guerre, le Cameroun est placé sous mandat français et britanniques comme nous l'avons vu plus haut. Martin Kuété (2012) déjà cité dans *Café et acteurs de la caféiculture des hautes terres de l'Ouest Cameroun, grandeur et crise d'une plante identitaire: réponses paysannes*<sup>4</sup> affirme qu'en se partageant le territoire, les anglais, fins calculateurs, laissent l'Ouest Cameroun aux français estimant que rien ne pouvait y pousser en dehors des cultures dites "indigènes". La France ne voulant pas contrarier l'allié d'hier a laissé aux anglais le privilège de se réserver les "meilleurs sites et territoires qu'ils jugeaient plus favorables". Elle s'est alors lancée dans une politique générale de "mise en valeur" du territoire tel que pensée par la SDN. La SDN, dans l'article 22 de sa charte dispose que: "le mandataire accroîtra par tous les moyens en son pouvoir, le bien-être matériel et favorisera le progrès social des habitants." Contrairement au mode d'exploitation très extensif des territoires employé par les allemands, la France va rapidement développer des stratégies des cultures familiales basées sur les mêmes produits d'exportations (Champaud, 1983).

### **- De l'introduction du café à l'Ouest Cameroun**

C'est ainsi que le café arabica est introduit<sup>5</sup> à l'Ouest Cameroun pendant les années 1920 (Dongmo, 1981; Mbapndah Ndobegang, 1985). La première production de graines de caféier fut envoyée à Dschang pour la germination, par Ripert.<sup>6</sup> Les premières pépinières de caféier y sont installées dès 1924 par Marcel Lagarde. C'est précisément avec l'arrivée de René Coste à la tête de la Station Agricole de Dschang en 1929 que cette culture va se développer et se répandre. Le tout premier planteur à cultiver le café de manière rationnelle dans le Noun est Daman qui vendra sa plantation par la suite à Michelin (Archives

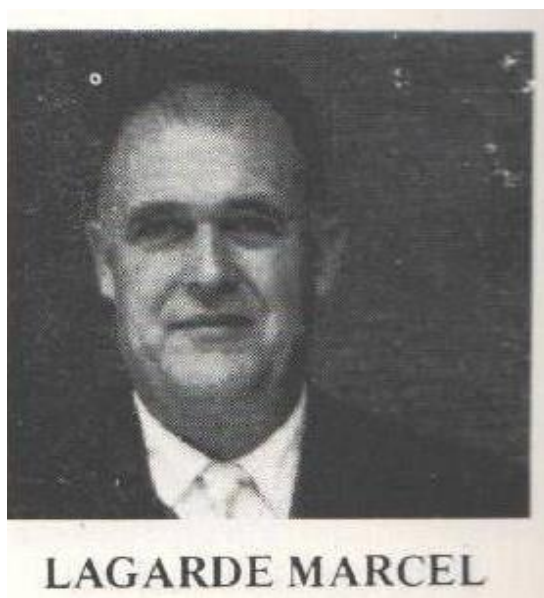
<sup>3</sup> La Cameroon Development Corporation est un complexe agro-industriel qui cultive, transforme et commercialise des cultures d'exportation tropicales.

<sup>4</sup> C'est l'un des ouvrages qui a plus éclairé ce travail.

<sup>5</sup> Il faut tout de même signaler que selon l'UCCAO, dès 1913, quelques pieds de caféiers sont plantés dans l'enceinte du Palais du Sultan à Nfo-ntam-fen au niveau de l'ancien stade de Football sur la route du Centre Artisanal. Ces caféiers ont été obtenus à partir des graines que le Sultan avait reçu de l'officier allemand.

<sup>6</sup> Dschang, pour ses particularités climatiques et agro-pédologiques locales abrite alors le premier jardin d'essai où les premières pépinières sont développées en 1927 successivement par les ingénieurs agronomes français Renault, Marcel Lagarde René Coste.

CAPLAME). La caféiculture commence au Cameroun à un moment où la conjoncture internationale et nationale lui est très favorable. Au niveau international, la France, les négociants, accordent une grande attention au café des colonies et particulièrement à celui du Cameroun. (Kueté, 2012). La métropole veut non seulement redresser son économie dévastée par la guerre mais aussi s'affirmer sur le marché international du café jusque là tenu par l'Angleterre. L'attachement particulier au café Ouest camerounais se justifie par le fait que dans tout l'empire colonial français, cette région était la seule susceptible de produire le café arabica, espèce réputée de qualité supérieure (Dongmo, 1981). Sur le plan national, il y'a une réelle volonté des populations à améliorer leurs conditions de vie. A passer de l'économie de "troc" à celle du marché, au monde dominé par l'argent (Kueté, 2012). A côté de ce facteur économique, toute la considération<sup>7</sup> accordée aux planteurs incitent les populations à se lancer dans la course aux honneurs. C'est pourquoi dès son introduction, le café est très vite adopté et accepté par les populations locales (Rivière 2000, Kueté 2012). Contrairement à certains pays de l'Afrique de l'Est où l'introduction du café s'est heurtée au départ à l'hostilité des paysans (P.G.Klotz 1998), la France va trouver à l'Ouest Cameroun une population nombreuse et galvanisée (Kueté, 2012). Toutes ces motivations ajoutées aux sols volcaniques fertiles et aux normes climatiques satisfaisantes de la région ont favorisé l'introduction et le développement de la caféiculture dans cette région.



**Image 2 :** Marcel Lagarde, Ingénieur en Chef des services agricoles coloniaux français  
Source: CAPLAME

---

<sup>7</sup> Par la décoration des planteurs à l'instar de Danladi: chef Haoussa de Dschang.

Cette photo sur fond noir d'un homme blanc mûr souriant au regard discret datant des années 1920 est bien celle de Marcel Lagarde. Il est l'une des figures principales de la caféiculture à l'Ouest Cameroun. Son implication a été telle que certains site principalement dans la localité de Dschang portent encore son nom: *Kah Lagarde* qui veut dire le champ de Lagarde. Il a réussi à acclimater à Dschang la variété de café arabica.

Selon Jean Louis Dongmo (1981), on peut distinguer plusieurs phases de l'implantation de la caféiculture sur le territoire Ouest Camerounais. Une période expérimentale allant de 1923 à 1927 conduite par des ingénieurs agronomes tels que René Coste, Marcel Lagarde. Durant cette période, les pépinières administratives se développent et les essais sur différentes variétés y sont effectués. La période de diffusion contrôlée se situe plus ou moins entre 1926 à 1945. Pendant cette période, la culture du café est soumise à des autorisations (les autorités coloniales doivent discipliner l'ardeur des populations). Après la deuxième guerre mondiale, la culture s'est démocratisée et la majorité des indigènes se sont lancés dans la caféiculture.

La caféiculture se développe par le biais des grandes plantations européennes. A partir des années 1930, on voit l'arabica à "l'assaut" des hautes terres de l'Ouest Cameroun. Sous les cendres volcaniques de Foubot se forme les grandes plantations coloniales appartenant à Wilhem, Douman, Ripert, Hochdeiffer. Wilhem est encore au stade de la pépinière, Ripert a défriché 60 ha de terrain et 400 000 pieds de pépinières sont mis en terre. Hochdeiffer en a planté 700 000. En 1931, les indigènes, ouvriers des plantations et surtout les chefs locaux, généralisent la culture à la marge des plantations européennes. Ils la font sur des sols rouges souvent cuirassés, issus de l'altération des basaltes tertiaires du Nord de Fouban donc des conditions peu idoine (Kuété, 2012). Les statistiques par village et par exploitant dans la Bamoun se présentent ainsi:

**Tableau 1 :** Les plantations indigènes à l'aube de la caféiculture

villages	Propriétaires	Nombres de pieds
Njiloum	Njoya Arouna	1250
Nkoufoumloum	Foubap (chef)	2000
Bangourem	Njinkana (Chef)	3000
Bangambi	Njientout (chef)	3000

Koupa Matapit	Indigènes	20000
Koupamenké		

L'arabica conquiert aussi plusieurs zones dans la localité de Dschang. Ici, la première concession à bail de 123 ha pour une période de 25 ans est attribuée à Léon Marius Darmagnac à Babadjou sur les planèzes du Mont Bamboutos. Diverses autres sociétés contracteront un bail dans la même localité à l'instar de la société de Plantation de Mas et de Blaise, la Société industrielle et Commerciale pour l'Ouest Africain, la Compagnie d'élevage et des cultures (CEC) de CARMET, CHANAS et PRIVAT, Dodone et Fullot entre autres. Le Syndicat de Planteurs (européens) du café voit le 1932 pour restreindre la concurrence par les populations camerounaises. Les planteurs camerounais étaient obligés d'y adhérer (Fountong 2012).

Les stratégies mises sur pied par l'administration coloniale pour développer la caféiculture sont aux profits des plantations européennes qui sont plus importantes en terme de taille et de production. Elle ne recule devant rien qui puisse l'aider répandre la culture dans toute la région. C'est ainsi que dès 1931 elle initie un projet de réaménagement du territoire appelé "Opération Rive Gauche du Noun". Cette opération consistait à décongestionner le plateau Bamiléké surpeuplé par la création d'un front pionnier articulé autour des plantations de caféiers indigènes. On va assister à la création des villages éponymes de ceux du Bamileké dans la rive gauche de la rivière du Noun sur les terrains achetés aux Bamoun par la coopérative de subdivision de Bafoussam. Sont donc créés des villages tels que: Bamougoum II, Bafoussam II, Bandjoun II, Bangou II, Baham II, Bamendjou II et Bayangam II. (Kuété, 2012)

Dans l'esprit de l'administrateur, il s'agit tout simplement de transférer une partie du pouvoir du chef et de ses notables, du "village mère" à celui outre-Noun. Sur ces territoires en puissance, les colons indigènes installés auront un droit entier de propriété. Ils conserveront leurs droits et devoirs envers leurs chefs du "village mère". Les stratégies de colonisation sont mises au point, les charges et les responsabilités sont clairement définies entre chefs de villages et administration pour la réussite du projet. Ainsi, elle doit se faire, annuellement, par vagues successives de colons désignés par les chefs des villages. Ceux-ci devront prendre au préalable un certain nombre de dispositions pour faciliter l'installation des colons: construire des cases provisoires pour l'accueil des colons, le temps qu'ils se bâtissent des habitations définitives; créer des champs de raphia le long des cours de d'eau afin que, le moment venu, les colons aient les matériaux indispensables à la construction de leurs cases définitives, aménager les parcelles de cultures vivrières pour la survie des nouveaux colons. L'administration a quant à elle en charge d'ouvrir des routes, de construire des ponts de câbles sur le Noun pour remplacer ceux en lianes, de pourvoir les colons en pépinières afin de leur apporter l'appui technique nécessaire. (Kuété, M. 2012)

S'il est vrai qu'en 1931 l'administrateur de Dschang dressait plutôt un bilan<sup>8</sup> flatteur des six premiers mois de l'opération, il ne reste pas moins vrai que cet opération était un échec cuisant. Echech que l'administration va assumer et penser à d'autres stratégies de développement de la caféiculture dans la région. Le contrôle est l'une des mesures phares utilisée ici. La culture de cette plante par les indigènes est soumise à trop de contraintes et à une autorisation. Selon Jean Louis Dongmo (1981),

« Avant d'accorder l'autorisation de créer une plantation, les autorités envoyaient un moniteur de culture sur le terrain proposé pour s'assurer qu'il était de bonne qualité. On veillait à ce que le nombre de plants autorisé ne soit pas dépassé ; en cas de fraude, l'excédent était arraché et le coupable condamné à l'amende ou à l'emprisonnement. Un arrêté du 9 septembre 1935 rendait obligatoire l'entretien des caféiers. Désormais les planteurs dont les plantations seraient trouvées envahies par les mauvaises herbes ou portant des cultures vivrières, seraient fouettés, soumis à l'amende ou même jusqu'à la prison ».

L'accès à la culture est assez selective et seuls les chefs et notables sont privilégiés. L'acquisition de l'autorisation étant assez compliquée et discriminatoire (car accordée aux personnes soutenant l'administration coloniale), les paysans vont se sentir frustrés et plusieurs vont tomber dans la clandestinité. Négligeant toutes les principes de bonne culture du café. La qualité de la production le fera savoir. Mais suite aux revendications de l'élite intellectuelle urbaine, après la deuxième guerre mondiale, la culture du café va se démocratiser. Chaque paysan a désormais la possibilité de cultiver comme il entend. Mais les parts des plantations européennes demeurent toujours plus importantes. En 1952 par exemple, sur une production totale de 1966 tonnes de café arabica, 1308 tonnes, soit 66% provenaient des exploitations européennes (Grangeret). L'expansion du café devient remarquable après la Deuxième guerre mondiale avec une période de croissance généralisée des années 1950-1970 (Fogang, 2009).

Après les indépendances des Etats africains dont le Cameroun, le financement du monde rural va connaître une forte implication de l'Etat dans plusieurs pays africains (Fountong, 2012). Cette intervention de l'Etat se fait grâce à la mise sur pied des banques publiques de développement et des bailleurs de fonds sur le marché du crédit à des conditions favorables (Morvant-Roux, cité par Fountong, 2012). Au Cameroun, de nombreuses banques et sociétés de développement voient le jour avec pour mission de financer et développer secteur rural dont caféiculture. Parmi ces structures d'encadrement du monde rural mises sur pied par l'Etat du Cameroun on dénombre: La Banque Camerounaise de Développement (BCD)<sup>9</sup>, le sociétés mutuelles de développement rural (SOMUDER), le Fond National de Développement

---

<sup>8</sup> 600 cases définitives, 900 familles installées soit environ 2000 individus, 80 ha de café pour environ 80 000 plants, 250 ha de vivriers dont 50 ha en rapport, 1660 kolatiers plantés, 20000 palmiers à huile. On compte pour l'année 1932 porter le nombre de colons à 6000 âmes.

<sup>9</sup> La mission de la BCD dès sa création est d'assurer la distribution du crédit en milieu rural pour stimuler le développement (Foko, 1994).



Rural (FONADER)<sup>10</sup>, l'Office Nationale de la Commercialisation des Produits (ONCPB)<sup>11</sup>, le Crédit Agricole du Cameroun (CAC). Avec ce soutien de l'Etat, la caféiculture connaît un boom. Ce boom ne va pas durer longtemps du fait de la crise économique et du désengagement de l'Etat.

### **II.3-La chute de la caféiculture à l'Ouest Cameroun: les raisons**

#### **L'après café**

Après près de 70 ans de règne sans partage dans les campagnes de l'Ouest Cameroun, les plants de café se sont vus arrachés avec le même acharnement qu'ils ont été plantés. La descente aux enfers de la caféiculture commence pendant les années 1980 avec la crise économique. Le café tombe comme beaucoup d'autres produits dans le marché à terme qui occasionne une fluctuation des prix. En 1989, faute de réserves, la caisse de stabilisation doit récupérer sur les planteurs camerounais l'effondrement des cours mondiaux du café et même du cacao (Janin, 1999). Comme un malheur ne vient jamais seul, la même année les organismes parapublics d'appui créés après l'indépendance commencent à se désengager du monde rural. En effet, autrefois encadrés par les services coopératifs et l'Etat, les producteurs vont se voir abandonnés à eux-mêmes ; c'est ainsi que suite à l'augmentation des prix des intrants et à l'abandon du traitement par les producteurs du fait du manque de moyens, la production va considérablement chuter rendant ainsi l'activité de moins en moins rentable (Fountong, 2012). De manière concrète, les campagnes agricoles de 1985-1986 et 1986-1987 ont constitué des véritables tournants de l'effondrement de l'économie camerounaise, avec des baisses respectives de 25% et 20% des termes de l'échange (Ngouanet cité par Bounou, 2006). Cette baisse va atteindre son paroxysme au cours des années 1989-1990. Le non paiement de la campagne de 1988-1989 va totalement assommer l'activité caféicole. Dans la même lancée, la part du café dans le revenu des ménages va passer à 16% en 1992 contre 73% en 1980. De même, le revenu du planteur baisse de 83% entre 1985 et 1997. Cette érosion des revenus du paysan couplée au désengagement de l'Etat et à la libéralisation<sup>12</sup> du marché va

---

<sup>10</sup> Le FONADER avait pour mission l'administration, le stockage et la distribution des intrants agricoles subventionnés; la promotion et la distribution du crédit agricole, le financement et le suivi de certains projets de développement.

<sup>11</sup> Cette structure est créée en 1976 suite à la fusion du "Marketing board" et de la "caisse de stabilisation". L'ONCPB mobilisait les fonds par les taxes sur les exportations pour financer le monde rural par le truchement du FONADER. La Mission principale était de veiller à la stabilisation des prix des cultures de rente face aux fluctuations de prix du marché international.

<sup>12</sup> "La libéralisation signifiait la responsabilisation des paysans et la fin des subventions de l'Etat. Dès lors les paysans sont tenus de se procurer par leurs soins tout ce qui est nécessaire dans la chaîne de production. En 1988-1989, la distribution gratuite des intrants sera interrompue. Elle sera accompagnée de la suppression du système de subventions aux engrais pesticides et herbicides. Le programme de réforme du secteur engrais en



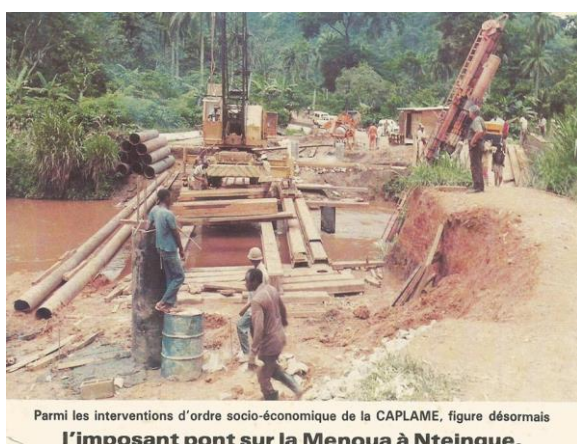
mettre fin à l'hégémonie de la caféiculture. Cette situation va laisser les paysans dans l'impasse sans issue de sortie. Aujourd'hui, les populations ont définitivement tourné le dos à l'économie basée sur le café. La génération qui a fait la grandeur du café disparaît ou a disparu. L'économie se recompose, la politique aussi. Les jeunes doivent à leur tour construire leur vie. Leur attachement à la terre, l'envie de construire leur avenir là où ils sont nés entrent en contradiction avec la nécessité de trouver un emploi. Le modèle des parents et grands-parents, la génération café, les amène à se questionner sur leur propre devenir. Partir ou rester ? Est-il encore possible de s'inscrire dans une continuité (professionnelle, territoriale, idéologique, identitaire), ou la rupture est-elle inévitable ? Le maraîchage peut-il être une solution à cette crise ?

### **III-Les impacts de l'activité caféicole à l'Ouest Cameroun**

La caféiculture a engendré des impacts socioculturels et politico-économiques énormes.

#### **III .1-impacts socio-culturels**

Dès son introduction, la caféiculture est acceptée, adoptée et intégrée par les populations locales restructurant ainsi toute la société Ouest Camerounaise. Avec l'argent du café, des villages ont été électrifiés, ont bénéficié de la construction des foyers culturels, des routes, des ponts, centre de santé, salles de classe ont été construits par le biais des coopératives. La CAPLAME par exemple a construit à l'Hôpital de Dschang un bâtiment haut standing et des salles de classe au Lycée Classique de Dschang. Elle a également construit un pont dans la Menoua qui permettait de relier la région du Littoral. La construction et l'entretien des routes a participé au désenclavement des campagnes et à leur réaménagement.



---

1993 imposera la privatisation intégrale de la distribution des engrais. Pour ce qui concerne le cacao et le café, on note ainsi l'entrée d'une multiplicité d'acteurs privés dans le marché des intrants." (Fountong, 2012)

La caféiculture a renforcé l'attachement des populations à leurs terres, a stoppé l'exode rural des populations et a marqué les comportements des hommes et leur manière de penser. Le paysan des années de gloire de la caféiculture est un "nouveau type d'homme", "une homme fier". Il est fier de sa réussite sociale. Cette réussite sociale se traduit par le nombre d'enfants (surtout bien instruits ou occupant les hautes fonctions de l'administration...) et le nombre de femmes qu'il possède.

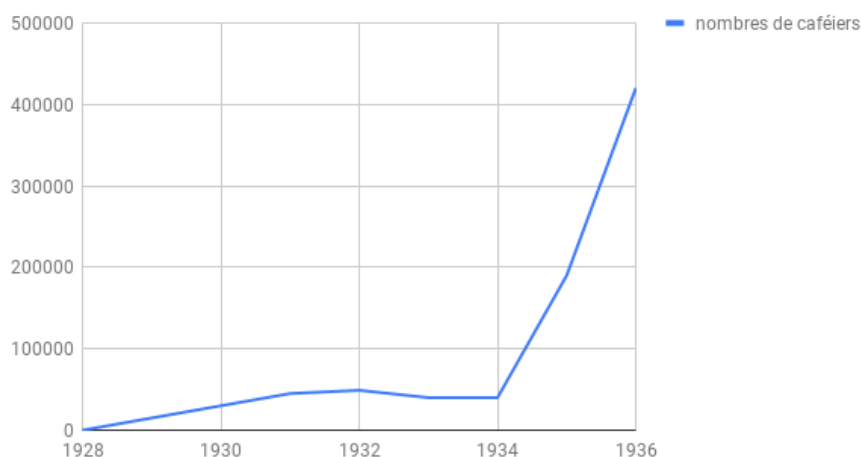
L'architecture et la taille des concessions encore d'actualité de nos jours illustrent clairement ce fait. Le nombre de cases est fonction du nombre de femmes et la grandeur de la concession couplée du nombre d'enfants qui y vivent sont le reflet de cette réussite. "A Bafou, village de tradition caféière, de grandes concessions de 5 à 30 cases forment le fond d'une trame que complètent les unités de taille plus petite allant de la petite case à 2 pentes, toit en natee du célibataire, isolée au milieu d'une clôture sommaire, au groupe de 4 cases dont les grands toits coniques dominant arbres bananiers et inspirent respect." (Kuété, 2012). L'enrichissement du paysan lui permet d'accéder aux matériaux nouveaux à l'instar de la tôle ondulée. On assiste alors à une mutation de l'habitat à l'Ouest Cameroun. Cette réussite est aussi perceptible dans les mutations vestimentaires. L'habillement du paysan se rapproche de plus en plus de celui du citoyen. Il passe alors du "mbila" au "complet kaki" (Kuété, 2012).

La société caféicole renforce les inégalités de genre. Elle a encouragé l'adoption de la polygamie comme régime matrimonial par excellence. Cette polygamie n'était pas seulement un signe d'orgueil mais surtout une "forme d'investissement". En effet, dès son introduction, les colons s'appuient sur les chefs et notables qui disposent d'une main d'oeuvre conséquente pour développer la caféiculture. Femmes et enfants sont alors l'unique main d'oeuvre disponible. Ce qui va encourager les hommes à prendre plusieurs femmes appelées à mettre au monde plusieurs enfants. Malgré son implication très significative dans l'activité caféicole, la place de la femme va rester pendant longtemps occultée (Kuété M., 2012). Dans ces ménages polygamiques, chaque femme et ses enfants constituent une espèce de "micro-famille" au sein de la grande famille (Fogang, 2009). La femme ne peut pas prétendre à une autorisation de cultiver le café. En plus que le secteur soit exclusivement dominé par les hommes, l'organisation traditionnelle de la société n'encourage pas l'accès de la femme à la propriété foncière. Mais la déprise caféière amène à permis de renégocier les rapports de genre. Les femmes ont vite senti la chute du café et se sont dès lors investies dans les cultures vivrières. Elles constituent désormais un pouvoir économique très important.

Bien plus, jusqu'en 1950, la caféiculture a servi à perpétuer l'hégémonie des chefs traditionnels et des notables, propriétaires de l'essentiel des terres devenues source d'enrichissement avec l'économie caféière (Fongang, 2009). Les chefs et notables disposent des plantations qui couvrent la dizaine d'hectares de caféiers. Ils ont donc des revenus dix fois supérieur à celui du petit planteur. Par exemple, en considérant que la production maximale dans une plantation indigène est égale à 200 kg/ ha, la production du Chef Efenzy de Bagang en 1938 serait d'environ 1800 kg (1,8t). Calculé sur la base de 8000 francs la tonne, son revenu brut serait de 14400 francs alors que celui du paysan qui ne dispose que d'un hectare est de 1600 francs (Kuété, 2012). La caféiculture a en ce sens renforcé les inégalités sociales. Tout compte fait, la caféiculture a restructuré la société Ouest Camerounaise. L'esprit des lieux, la mémoire du café est encore aussi vive que ces populations ont soif de la raconter.

### **III.2-impacts politico-économiques**

Le caféier a été en même temps une culture "espoir" et une culture "prétexte" à l'Ouest Cameroun. Culture espoir dans une campagne sinistrée, assoiffée d'argent (Kuété, 2012). La caféiculture a-t-elle contribué à asseoir ou non une économie solide et un bien-être durable des populations? A cette question, les avis sont partagés. L'apport financier du café est fonction de la taille de production et de la qualité du café produit. Au départ, les plantations des paysans sont limitées à un demi-hectare (500 pieds). Elles procurent alors à leur propriétaire un revenu annuel de 850 francs. Selon Onana Tanga (2003), les paysans ouest camerounais participent à la caféiculture soit comme planteur, soit comme ouvrier ou les deux à la fois. En effet, malgré l'utilisation des tracteurs et autres machines, pour pratiquer la caféiculture à l'Ouest Cameroun, les grandes plantations européennes avaient absolument besoin d'une main d'oeuvre. A partir des années 1935, il devient très difficile de trouver une main d'oeuvre nombreuse et moins chère. Ce à cause non seulement de la progression d'une classe de planteurs indigènes, de la faiblesse démographique de certains unités administratives. Comme solution, les planteurs européens utilisaient trois modes de recrutement de la main d'oeuvre indigène pour leurs exploitations agricoles: la réquisition des ouvriers agricoles, la délivrance des autorisations aux "privés", le travail obligatoire. La production du café sur le territoire va connaître une évolution de même que les prix de café.



**Figure 2 :** évolution du nombre de caféiers entre 1928 et 1936 ( Kuété, 2012)

Cette figure traduit concrètement le schéma de l'évolution de la caféiculture à l'Ouest Cameroun. Les années 1933 et 1934 connaissent les ravages causés par l'Hémélia et la destruction des plantes attaquées. Mais le rush de 1935 va impulser la production dont les résultats se feront remarquer à partir des années 1936. Selon Martin Kueté (2012), en 1936, 476 planteurs exploitaient 778 274 pieds de caféiers soit environ 778 ha. La moyenne se situant alors à 1,5 ha. Les plantations européennes sont plus importantes que les celles appartenants aux populations locales. Celles-ci représentent le sixième des surfaces cultivées. Les plantations indigènes des années 1934 à 1939 se caractérisent par une tendance bien marquée à la constitution d'exploitation de taille moyenne de 1,5, à 3 ha. Les restrictions des années 1939 et 1940 ramènent la moyenne aux environs de 1 à 1,5 ha. A Banganté par exemple, les exploitations ont relativement 1 ha. Au cours des années 1950, pour un rendement de 400 kg/ ha (rendement rarement atteint) et au prix de 26000 FCFA la tonne, le revenu brut annuel de l'exploitant d'un demi-hectare était de 130 000 CFA (Kuété, 2012). Après l'indépendance du Cameroun, l'Etat s'appui sur cette plante pour accélérer le développement économique du pays à travers d'une série d'organisme d'encadrement du monde rural. L'UCCAO est désormais au coeur de l'activité caféicole à l'Ouest Cameroun. En 1978, l'UCCAO regroupant six coopératives (CAPLAME, CAPLABAM, CAPLABA, CAPLAMI, CAPLAHN, CAPLANDE), rassemblait 100 000 producteurs d'Arabica, de Robusta et de Cacao. Elle réalise à ce moment un chiffre d'affaires de plus de 10 milliards de francs (Archives CAPLAME). Elle exporte dans le monde entier notamment vers les USA, l'URSS, la France, l'Allemagne, l'Italie, le Japon, la Tunisie, la Chine et la Scandinavie. L'UCCAO a confié la vente de son café à un agent agent exclusif en l'occurrence la Maison Franck Cavanagh installée au Havre.

**Tableau 2:** production caféière de l'UCCAO de 1959 à 1978

<b>Années</b>	<b>Production en tonnes</b>
1959/60	538
1960/61	2000
1961/62	4247
1962/63	8445
1963/64	7907
1964/65	9592
1965/66	13132
1966/67	13314
1967/68	12981
1968/69	14275
1969/70	15479
1970/71	18418
1971/72	19871
1972/73	22442
1973/74	15452
1974/75	19851
1975/76	14071
1976/77	10173
1977/78	/

Source: UCCAO

En 1980, la caféiculture assure les 73% du revenu des ménages (Kuété, 1996). En 1985, la tonne de café coûte 500 000 F CFA. Le café procure aux paysans l'argent pour résoudre leurs problèmes quotidien et pour payer les impôts. Il s'inscrit dès lors comme principale source de revenu et catalyseur du développement économique.

La dimension politique de la caféiculture n'avait pas été pensée par les colons. Selon Kuété Martin (2008), elle a porté les problèmes caféicoles des champs vers les rues et a

façonné une classe d'hommes politiques de plus en plus actifs dans la gestion des affaires de la cité et du pays.

L'implication des acteurs de la filière café dans la gestion politique du pays ou l'onction que certains hommes politiques viennent demander dans cette filière pour consolider leur assise ou pour se refaire des forces font partie des aspects que l'administration coloniale n'avait pas prévus en assignant les missions au café. Tout au plus, dans son esprit, le café devait procurer aux paysans l'argent pour répondre aux charges quotidiennes et surtout pour payer l'impôt ; renforcer le pouvoir des chefs locaux (à qui l'activité est prioritairement réservée) sur leurs sujets, en ajoutant à l'ascendance que leur confère la tradition, une dimension économique. (Kuété, 2008).

Le rôle politique du café est externe et interne. En effet, lorsque la Grande Bretagne abandonne l'Ouest Cameroun à France, “ *parce que rien ne pouvait y pousser en dehors des cultures indigènes*”, ça sonne comme un défi. La caféiculture s'inscrit alors dans les luttes hégémoniques entre les deux puissances. Encore que la France veut s'affirmer sur le marché international du café dominé par la Grande Bretagne. Sur le plan interne, le café devient à la fois instrument du pouvoir de l'administration coloniale, instrument de politique d'aménagement du territoire, source de revendications sociales, de crises politiques et instrument de la politique de l'Etat indépendant du Cameroun. La caféiculture permet pendant la période coloniale de rapprocher l'administration des administrés. Les administrateurs coloniaux sont directement impliqués dans cette activité. Ils accompagnent le paysan, en lui prodiguant des conseils, en félicitant les bons mais aussi en réprimandant les mauvais planteurs. Bien plus, à travers l'Opération Rive Gauche du Noun tel que mentionné plus haut, le café devient un instrument politique d'aménagement du territoire. A partir des années 1940 les paysans se sentent de plus en plus comprimés par les contraintes disciplinaires qui les empêchent de produire librement le café ils s'insurgent alors contre celles-ci. Plusieurs tombent dans la clandestinité et sont traqués par les chefs pour le compte de l'administration coloniale. L'élite intellectuelle urbaine s'en mêle et organise des revendications en leur nom. Elle s'oppose à “un type de colonisation qui conduirait au développement d'une classe dominante de caféiculteurs nantis d'une part et celle des paysans corvéables ou n'ayant droit qu'à une exploitation de 0,5 à 1 ha d'autre part. Elle réclame ouvertement l'égalité des chances face à la culture du caféier.” (Kuété, 2008). Il n'est plus question d'enrichir davantage les riches et d'appauvrir davantage les pauvres. Elle a gain de cause et après la deuxième guerre mondiale, la caféiculture devient une culture démocratique, accessible à tous ceux qui peuvent ou veulent la pratiquer. L'une des figures indigènes de la caféiculture reste Mathias Djoumessi. Sa carrière est à l'image même du rôle politique qu'a joué le café au Cameroun. Il n'est non seulement chef traditionnel, nationaliste et acteur de l'indépendance du Cameroun. Il n'est pas seulement caféiculteur mais aussi premier président du tout premier



parti politique du Cameroun UPC (Union des Populations du Cameroun) qui s'est battu corps et âme pour la décolonisation.



**Image 5** : Mathias Djoumessi 1900-1966 caféiculteur, chef traditionnel, nationaliste

Malheureusement, le non respect des techniques caféicoles après la démocratisation va avoir des répercussions sur la qualité des produits pendant plus d'une décennie. Jusqu'au début des années 1990, la caféiculture anime les vies politique et sociale de l'Ouest cameroun. La déprise caféière a donc marqué la fin d'une civilisation.

Au total, dès les années 1920, les campagnes de l'Ouest Cameroun se voient complètement transformées par l'introduction de la caféiculture. Celle-ci va occasionner des impacts socioculturels et politico-économiques importants. Cependant, la déprise caféière des années 1990 met fin à l'hégémonie de la caféiculture laissant la région dans l'impasse. Comment s'est opéré le transfert des techniques et quelle est la chaîne opératoire derrière le café? Le prochain chapitre tentera de répondre à cette question.

All in all, as early as the 1920s, the countryside of western Cameroon was completely transformed by the introduction of coffee growing. This will cause significant socio-cultural and political-economic impacts. However, the decline of coffee in the 1990s puts an end to the hegemony of coffee leaving the region deadlocked. How did the transfer of technology take place and what is the operating chain behind coffee? The next chapter will attempt to answer this question.

### **CHAPITRE 3:**

#### **LA CAFÉICULTURE À L'OUEST CAMEROUN: CULTURE TECHNIQUE, ORGANISATION DU SECTEUR ET PATRIMOINE INDUSTRIEL**

La caféiculture à l'Ouest Cameroun a occasionné le croisement de deux cultures techniques, a conditionné l'aménagement du territoire, la création des usines, l'utilisation des machines et outils spécifiques et a rassemblé des gens autour des institutions fédératrices. Tous ces éléments de part leur valeur de témoignage jouent un rôle indéniable dans la mémoire et l'histoire de cette localité et même au-delà. Car il est impossible de saisir l'évolution des sociétés humaines sans se référer aux techniques qu'elles ont élaborées et continuent d'élaborer. "La technique marque de son sceau l'histoire humaine au même titre que la religion, les structures de parenté et les institutions sociales et politiques." (Garçon, AF. 2012). Ce chapitre s'intéresse à la fois à la culture technique et l'organisation corporative du secteur caféicole (pour saisir en même temps le cadre d'apprentissage et l'histoire du travail) à l'ouest Cameroun.



## **I- De la culture technique**

Derrière chaque cerise, café parche, décortiqué, vert ou même torréfié il y'a une culture technique. Car toute communauté de métier possède sa culture technique (Garçon, A-F, 2017). La manière dont s'est opérée le transfert des techniques caféicoles à l'Ouest Cameroun était à l'image des espérances de la métropole tel que mentionné dans le précédent chapitre. L'Ouest Cameroun assiste donc à l'introduction dans son territoire d'une nouvelle culture technique qui va rythmer sa vie socioculturelle et politico-économique. La caféiculture a exigé partout des compétences et savoir-faire spécifiques initialement associés aux colons. Des ingénieurs agronomes issus des écoles telles que l'Ecole d'Agriculture de Neubourg dans l'Eure ou de l'Institut National d'Agronomie Coloniale à l'instar de René Coste, Marcel Lagarde ont été investis pour introduire et développer le savoir-faire au sein des colonies françaises en Afrique dont le Cameroun. Les compétences des ingénieurs agronomes, les expériences des techniciens d'agriculture, les savoirs et les savoir-faire des indigènes, des écoles de formations, des coopératives sont alors mis à profit pour atteindre cet objectif.

### **I.1-La caféiculture à l'Ouest Cameroun: du transfert des techniques**

Comment devenait-on planteur de café ou caféiculteur pendant et après la période coloniale? Quelle compétence, savoirs et savoir-faire étaient reconnus aux caféiculteurs? Ces questions bien que légitimes n'ont pas encore de réponses solides à cause d'une part du régime de transfert et d'appropriation des techniques. Il a été ici plus question du régime de la pratique (appliquant des savoir-faire transmis oralement et par l'observation) que celui de la technique basé sur la codification du savoir-faire. Le transfert des techniques s'opère donc à la fois grâce à l'oralité, aux textes juridiques et à la formation. Les actions du départ côté ingénieurs agronomes et administration coloniale consistent en la recherche des conditions écologiques idoines, à trouver les variétés qui donnent les meilleurs résultats en rendement et en qualité organoleptique, à déterminer qui cultivera le café et quel type de paysage adopter (monoculture ou polyculture) (Kuété, 2012). Il est question pour ces derniers de s'approprier d'abord le milieu.

Dès 1933, l'administration est très regardante par rapport à l'appropriation par les paysans des techniques culturelles du café. Elle reconnaît qu'ils font de ce point de vue des progrès en matière de choix de terrain, et des sols et Gerin (Conducteur de 1<sup>ère</sup> classe des travaux agricoles) apprécie: “ les indigènes savent fort bien discriminer les bons sols des mauvais”.

La trouaison en bien faite, l'alignement des plants impeccable, les plantations sont en peuplement pur et l'entretien généralement satisfaisante (tassement de la terre au moment de repiquage,

bêchage, empaillage des jeunes plants pendant le saison sèche, taille). La pépinière est souvent la bonne venue. Du point de vue du climat, l'utilisation des pépinières d'origine différente (Dschang et Foumban), permet aux planteurs eux-mêmes de déterminer les variations locales du climat suivant la façon dont les plants se comportent. Ainsi, il est constaté que les pépinières de Foumban réussissent mieux à Baganté que celles venant de Dschang. De manière générale, selon les rapports des services de l'agriculture de l'époque, peu de cas d'extensions anarchiques ou de création de plantations sans autorisations sont signalés bien que le phénomène ne fut tout à fait pas inconnu. Les caféiers mis en terre entre 1932 et 1936 sont conformes aux normes jusqu'à cette période, les services agricoles infligent très peu de sanctions. Il faut attendre 1936 pour voir les procès verbaux dressés contre certains planteurs (Kuété, M. 2012).

Pour être caféiculteur, il fallait être capable de reconnaître le bon sol, maîtriser les techniques culturales reçues ou observées chez les ingénieurs ou dans les plantations européennes (trouaison, choix de plants, arrosage, ombrage...), être un homme de confiance<sup>13</sup>, posséder des terrains fertiles. Avant la remise des plants souvent limités à 500 par planteur, les ingénieurs faisaient des tests de fertilité des sols. Ces mesures s'accompagnent alors d'une kyrielle de textes réglementaires au rang desquels:

- La lettre 1610 AEC du 17 septembre 1932 qui enrichit l'arrêté sur la pratique d'indigénat et qui dans son article 27 traite de l'entretien des caféiers.
- L'arrêté du 04 Juillet 1933 qui réglemente la culture du caféier dans la région du Noun; Il interdit la création des plantations sans autorisation. Les coupables sont passibles d'emprisonnement doublé de la destruction de la plantation.
- L'arrêté du 09 septembre 1935 rend obligatoire l'entretien des plantations, institue les punitions au fouet, la prison et une amende à tout indigène dont la plantation serait envahie par les herbes ou porterait des cultures vivrières.
- l'arrêté du 10 Mai 1937. Encore appelé le "Code" de l'agriculteur, il avait pour but de promouvoir à la fois la culture d'un café de qualité et en quantité mais aussi des cultures vivrières. Car la caféiculture ne doit pas entraîner la faim. Il privilégie la qualité du café et non la quantité. (Kuété, 2012)

Une autorisation est désormais exigée pour tout création ou agrandissement de plantation. Il est impératif de déclarer au chef de circonscription toutes les plantations existantes. Le contenu de la déclaration comprend: la situation du terrain, la superficie, le nombre de pieds, la variété et l'origine des plants. Le contrôle permanent, l'encadrement effectif et la formation des planteurs étaient la base d'un meilleur rendement. Pour preuve l'affectation de Marcel Lagarde à Yaoundé et le relâchement du contrôle a incité des paysans à planter 400 000 caféiers en dépit de la réglementation. C'est pour cela que dès 1937, le

---

<sup>13</sup> critère très subjectif car il fallait être dans les bonnes grâces de l'administration coloniale

contrôle sera plus strict et l'attribution des autorisations plus contraignantes. Selon Marcel Lagarde,

“...Pour faire appliquer les bonnes méthodes culturales, il n'y a que les sanctions. il est nécessaire qu'elles soient codifiées et que leurs application puisse en être mathématique. les individus réfractaires augmentent. Le café n'étant pas une culture indigène, si ces derniers veulent en faire, il leur faut appliquer les méthodes culturales rationnelles. A la décharge de ces indigènes, il faut, pour être juste reconnaître que si c'est l'exception, quelques planteurs européens peuvent aussi être classés dans cette catégorie.” M. Lagarde (1935).

Les paysans sont aussi formés au sein des coopératives pour maîtriser les bonnes techniques de traitement de la cerise après récolte. Des images trouvées aux archives des coopératives de Dschang et Foumban font état de plusieurs séminaires de formation organisés en direction de ces derniers.



**Image 6:** séminaire de formation aux techniques de culture et de décortiquage du café au siège de la CAPLAME

Source: CAPLAME

L'un des points les plus importants de ces réformes reste la formation des futurs caféiculteurs. L'administration ne se limite plus uniquement à la formation et au recyclage des paysans dans les coopératives et écoles rurales. Elle souhaite poser les jalons de la culture du café en formant les jeunes capables d'assurer la relève des parents. En 1937 précisément est ouverte à l'Ecole Rurale de Dschang une section des jeunes de 14 à 16 ans recrutés en dehors de l'École Régionale parmi les fils des chefs et notables. Pris en charge par l'administration, ils font un stage de 5 mois au cours duquel ils reçoivent des enseignements techniques qui rend capable d'organiser les germinoirs, les pépinières, à soigner les arbres, à les tailler... Au terme de cette formation ils sont censés être opérationnels (Kuété, 2012).

Dès lors on comprend que l'apprentissage des techniques culturelles du café a été partagée entre le régime de la pratique et le régime de la technique. Les savoirs et savoir-faire ont été transmis suivant un contrôle très strict, l'apprentissage et la répression.

## **I.2-Chaîne opératoire et la culture matérielle**

### **De la chaîne opératoire...**

Le préalable à l'autorisation de culture du café à l'Ouest Cameroun était de se soumettre aux contraintes techniques qu'impose cette activité. Ainsi, dans un premier temps, une équipe technique visite le terrain pressenti, procède au remplissage d'une fiche-questionnaire sur la situation matrimoniale. Après l'autorisation le planteur peut procéder à la culture de la plante. Il faut signaler que la mise au champ est généralement synchronisée avec l'arrivée des pluies. Une fois le terrain prêt, il faut procéder à la trouaison aux dimensions standards (0,8x0,8x1m), avec 3x3 ou 4x4 m d'espacement entre deux pieds consécutifs.<sup>14</sup> Pendant le mois de février, il est question du bêchage profond, élimination des racines des plantes vivaces (Sissongo, imperata). Culture si possible d'une légumineuse améliorante; deuxième quinzaine de novembre, deuxième bêchage profond, enfouissement des matières vertes pour produire l'humus et pour aérer le sol; procéder annuellement à la taille et à l'élimination des gourmands pour régulariser la production(Kuété, M. 2012).

Le fruit produit par le plant de café est appelé "cerise". La méthode de récolte optée ici était le picking pour des raisons de qualité et l'administration coloniale y veillait. En effet,

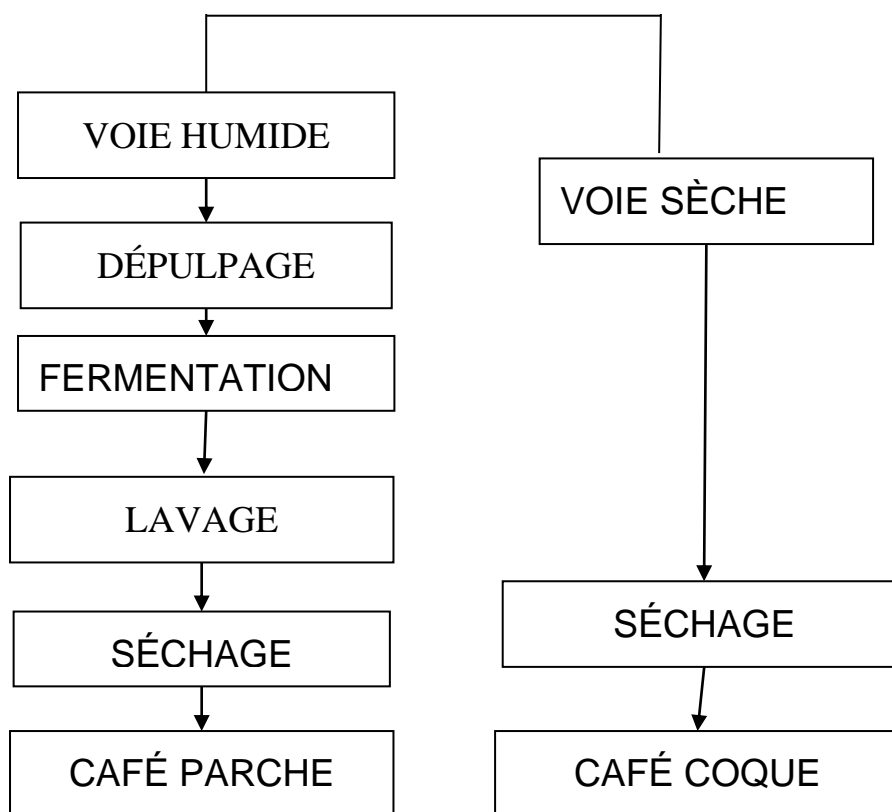
---

<sup>14</sup> vérification par les agents compétents de la normalité des trous

étant donné que les cerises ne sont jamais mûres au même moment, la récolte se fait au fur et à mesure du mûrissement de celles-ci. Après avoir pris le soin de récolter les cerises bien mûres, il faut alors procéder à l'extraction des grains pour donner le "café vert": c'est le dépulpage. Deux méthodes étaient et continuent à être utilisées ici dans ce processus: la méthode par voie humide et la méthode par voie sèche.

La méthode la plus utilisée est la méthode humide car elle donne les graines de bonne qualité. Cette méthode consiste à faire baigner les cerises dans l'eau afin que la pulpe gonfle et l'arracher ensuite avec l'aide d'un dépulpeur. Le dépulpeur permet de broyer légèrement les cerises afin d'en détacher la majeure partie de pulpe. Les cerises seront ensuite plongées dans des réservoirs d'eau où une fermentation se produit. Ainsi, pour obtenir une bonne qualité aromatique, il faudra compter entre 12 à 36 heures de repos. Après la fermentation, il faut à nouveau nettoyer les grains pour retirer les impuretés de la fermentation. Les graines ensuite séchées au soleil pour une période de 3 semaines sur des aires aménagées pour cela. Le café obtenu à ce stade est appelé "café parche". C'est généralement dans cet état que le planteur vient vendre son café à la coopérative. Celle-ci se chargera par la suite du déparchage (séparer la parche des grains) des grains.

La méthode sèche quant à elle est relativement moins coûteuse mais donne un café de moins bonne qualité que celle par la voie humide. Ici, les cerises entières sont séchées au soleil environs trois semaines sur des aires ouvertes avant d'être passées dans une machine appelée décortiqueuse. Pendant les trois premiers jours du séchage, il faut brasser le café toutes les heures. Dans de nombreuses maisons à l'Ouest Cameroun on verra des aires en ciment ou des bâches qui ont été aménagées pour le séchage des cerises. Après cette période de séchage, la teneur en eau des cerises passe de 70% à 12%. L'ensemble des enveloppe se déshydrate et forme la coque. Le café est admis comme sec lorsque le grain sonne dans la coque. Il faut aussi signaler que le choix de cette méthode est relatif à la quantité de la pulpe des cerises. C'est pourquoi à l'Ouest Cameroun le café robusta est plus disposé à cette méthode. Notons quand même que la méthode sèche s'utilise moins que la méthode humide car contrairement aux pays comme le Brésil où la région caféicole connaît un manque d'eau, à l'Ouest Cameroun la récolte se fait pendant la saison de pluies généralement. Ce qui impose alors systématiquement la méthode par voie humide. L'avantage de cette méthode est qu'on procède directement à l'extraction de la parche après séchage.



**Figure 3:** Schema première transformation du café voie humide, voie sèche

Après ce traitement post-récolte, au cours duquel les graines de café ont été séchées pour être rendues conservables (indépendamment de la méthode utilisée), il faut procéder soit au déparchage (pour la voie humide) ou au décorticage (pour la voie sèche). A cette étape, le café issu de la voie sèche encore appelé “café coque” contient deux graines de café retenues dans l’ensemble de l’enveloppe séchées. Le café issu de la voie humide quant à lui appelé “café parche” contient une seule graine de café entourée de sa dernière enveloppe: parche. C’est à ce moment qu’interviennent les coopératives: c’est le début proprement dit de l’usinage. La tâche consiste à retirer les enveloppes pour mettre à jour le grain de café et optimiser sa qualité. A la CAPBCA actuelle CAPLAME par exemple, les agents ne procédaient pas directement à l’usinage à l’arrivée des cafés coques ou parches. Ils se rassuraient au préalable que le café soit bien sec. Ainsi, procédaient généralement au ressechage du café si jugé trop humide pour être correctement décortiqué. Après le ressechage, le café subissait un triage manuel afin de le séparer des brindilles, des rameaux, feuilles, pierres entre autres qui pouvaient endommager la machine et altérer la qualité du produit. Mais les personnels des coopératives profitaient souvent de ces “obstacles” pour mal

payer le paysan. Après ce contrôle, les grains pouvaient être décortiqués ou déparchés. Le déparchage et le décorticage sont des opérations presque similaires mais elles ne sollicitent pas toujours les mêmes appareils et quand c'est le cas les réglages ne sont pas pareils: car le café coque est plus gros que le café parche.

Si de nos jours on observe au Cameroun une diversité d'appareils allant du type "Engelberg" à rotor cylindrique (tournant par rapport à un couteau qui peut être, plus ou moins éloigné du cylindre) aux décortiqueuse *Made in Cameroun*, il faut noter que, pendant longtemps, à l'Ouest Cameroun, ce sont des installations de type industriels qui permettaient de déparcher le café. Les chaînes Bühler et Paul KAACK étaient utilisées dans le déparchage du café. A la CAPLAME à Dschang agonise les restes de ces installations et des machines et n'ont jamais été utilisées.

La chaîne Buhler par exemple traite aussi bien le café arabica que robusta. Tout commence dans une fosse où on déverse le café appelé à être traité. Le café est par la suite envoyé dans l'élévateur à godet qui le conduit dans le nettoyeur. L'appareil vibre et les feuilles mortes, brindilles sont aspirés et déversés à l'extérieur de l'installation. L'épurateur se charge de vider le café de tout ce qui est resté comme pierres. Un autre élévateur aspire à nouveau le café pour l'introduire dans la décortiqueuse. Celle-ci sépare la peau des graines. Par le système vis sans fin, le café est ensuite remonté dans le polisseur. A ce niveau, les graines se frottent entre elles pour extraire les toutes dernières membranes existantes. Le café remonte au polisseur par le système vis sans fin. Ce dernier poli le café et le rend brillant. Grâce aux élévateurs, le café est déversé dans les silos qui le renvoie au calibreur. Le calibreur contient plusieurs catégories: grille A, B, C,D en fonction de la taille des graines. Et toujours par les vibrations on obtient le café de grade A, B,C, D et les brisures. Et chaque catégorie de café a une sortie spécifique.





**Image 7 : Chaîne Buhler CAPLAME** Source: auteur Juillet 2017.

Après le déparchage, il faut alors procéder à la torréfaction<sup>15</sup>. La torréfaction est aussi une étape décisive dans la transformation du café car c'est elle qui donne aux grains de café leur couleur, leur arôme et goût. La couleur, le goût, l'odeur varie en fonction de la durée de la torréfaction et de la température. Plus l'opération de torréfaction est longue plus le café devient amer et de moins en moins acide; par contre légèrement torréfiés les grains sont acides. Enfin il faut conditionner ces grains. Il est important de signaler que généralement après déparchage le café peut-être directement conditionné dans des sacs café destinés à l'exportation. Après torréfaction il peut aussi être conditionné dans des sacs café ou dans des sachets.

### **... A la culture matérielle**

Chaque étape du processus de culture et de transformation café fait appel à un certain nombre d'outils, de machines spécifiques comme nous l'avons déjà vu plus haut avec certaines machines. De la plantation du caféier à sa torréfaction passant par le déparchage des grains, les objets, machines, instruments impliqués dans la chaîne sont: les pioches, les plantoirs, houe, paniers, dépulpeur, bâches, sacs, déparcheuse ou décortiqueuse, machines à torréfier. Les pioches, pelles, houes étaient nécessaires pour la trouaison, le dépulpeur comme nous l'avons vu plus haut servait à extraire la pulpe de la cerise, les bâches au séchage, la déparcheuse au déparchage, les machines à torréfier à la torréfaction. L'usinage commence

<sup>15</sup> Opération qui consiste à traiter par la chaleur, au contact de l'air, certains produits alimentaires (café, cacao), le tabac, pour les déshydrater, développer certaines qualités aromatiques et faire apparaître la couleur brune.



avec le départage ou le décorticage par les chaînes Bühler et Paul KAACK. Il faut aussi ajouter les voitures et les bâtiments.



**Image 8 :** dépulpeuse manuelle Source: auteur Juin 2018

Cette photo a été prise dans la chambre de ma grande mère où cette machine est jalousement conservée. Ce lien intime avec cet objet qui jadis rythmait leur quotidien est ainsi perceptible.

## **II-Création et organisation des coopératives de café**

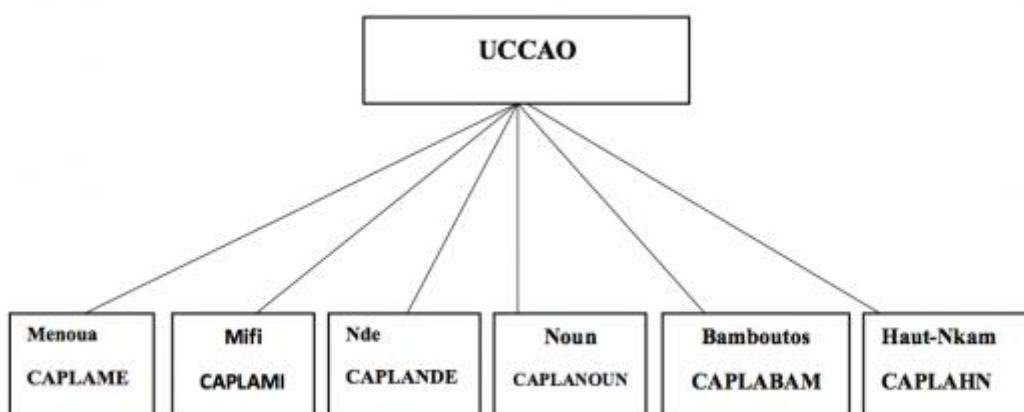
### **II.1-Des coopératives coloniales et locales à la création de l'UCCAO: époque coloniale**

L'organisation coopérative est introduite à l'Ouest Cameroun par les européens pendant la colonisation. Les premières coopératives furent créées et gérées par ces derniers (Portères, 1948). L'histoire du mouvement coopératif à l'Ouest-Cameroun est étroitement liée à celle de la production du café arabica. Car ces coopératives détenaient le monopole du secteur d'activité et devaient s'assurer de la bonne qualité des produits mis en vente et de la formation des planteurs. La toute première coopérative mise sur pied pour la commercialisation du café voit le jour le 19 Juin 1932: c'est la Coopérative des Planteurs Bamoun du caféier d'Arabie (CPBCA). Son siège social est Foumban et son premier gérant est René Coste. Elle avait donc pour mission de collecter et acheter directement le café aux producteurs pour le revendre aux comptoirs coloniaux dont la CFAO à Nkongsamba. La deuxième coopérative de café voit le jour en 1933 à Dschang, alors chef lieu de la région Bamileké sur l'initiative de Marcel Lagarde. Elle est initialement dénommée Coopérative

Indigène de Café d'Arabie de Dschang (CIPBCA). C'est plus tard qu'elle prendra le nom de Coopérative Agricole des planteurs Bamileké de Caféier d'Arabie (CAPBCA). Elle avait aussi pour mission d'assurer la collecte, l'achat aux producteurs et la commercialisation du café. Ainsi, dès sa création, on compte 1000 adhérents avec plus de 150 tonnes de café commercialisés. La collecte était organisée telle que le paysan faisait peser son café, recevait un ticket de pesage pour ensuite être payé des jours après ou des semaines après à l'Agence Spéciale ou Trésor Public. Ces coopératives comprennent un Conseil d'Administration Indigène (CA) et une Assemblée Générale (AG). Sous le contrôle direct de l'administration, elles reçoivent l'aide technique des services de l'agriculture et de la forêt et dont le représentant exerce les fonctions de gérant de la coopérative. La coopérative supporte les dépenses d'entretien des plantations (taille, sulfatage, entretien phytosanitaire) l'élevage de la pépinière, procède à l'usinage et à la vente du café collecté (Kuété, M. 2012).

Dès 1937, sont créées les Sociétés Indigènes de Prévoyance (S.I.P.) transformées quelques années plus tard en Sociétés Africaines de Prévoyance (S.A.P.), dirigées par le chef de Région qui en administrait le budget. Elles étaient alimentées par une cotisation obligatoire des paysans, qui s'ajoutait en fait à l'impôt de capitation. Prévue pour être le lieu d'apprentissage de la démocratie locale et préparer les paysans à des actions de type coopératif ou communal, elles n'aboutirent guère en fait, qu'à renforcer les pouvoirs et les moyens de l'administration. La commercialisation des produits étaient restée entre les mains du secteur privé. Après la deuxième guerre mondiale en 1945, la culture se diffuse dans toute la campagne. La gestion coopérative (le paysan bamileké est obligé d'adhérer et de vendre, à vil prix, ses produits tandis que le prix des articles manufacturés et la valeur des impôts ne cessent d'augmenter) et est très peu appréciée des paysans. Ceci va occasionner la création des coopératives exclusivement indigènes. La COOPCOLV (Coopérative de Production, de Collecte et de vente) est créée à cette période par Djoumessi Mathias chef Foreké. Cette coopérative avait pour but la production, le dépulpage, la collecte et la vente du café au commerce local ou aux différents importateurs. En 1958, la CAPBCA se balkanise en plusieurs coopératives départementales. On retrouve dans chacun des huit départements de la région désormais une coopérative. Ainsi, on a eu : la CPCAB (Coopérative des Planteurs de Café Arabica de Bafoussam) devenue plus tard la CAPLAMI, la CPCAM (Coopérative des Planteurs de Café Arabica de Mbouda) devenue plus tard CAPLABAM, la CPCAHN (Coopérative des Planteurs de Café Arabica de Haut Nkam) devenue CAPLAHN, et la CPCAN (Coopérative des Planteurs de Café Arabica du Ndé) devenue CAPLANDE. Après la balkanisation ci-haut présentée de la CAPBCA en 1958, toutes les coopératives

départementales ainsi que la COOPCOLV et la CPBCA vont fusionner pour former une coopérative centrale appelée l'UCCAO, Union des Coopératives de Café Arabica de l'Ouest devenue plus tard Union Centrale des Coopératives Agricoles de l'Ouest (Signié 1999 cité par Jiotso A. Musima Okia T. et al 2015).



**Figure 4 :** démembrements de l'UCCAO Source: Jiotso et al ,2015

## **II.2-L'organisation des coopératives après l'indépendance**

Après l'indépendance du Cameroun, c'est désormais l'Etat qui mène les règles de jeu. Le mouvement syndical est contrôlé par l'Etat. Il peut ainsi restructurer la filière café à son profit. Il crée une série d'organismes pour promouvoir le secteur agricole. L'État fixe le prix au producteur et le barème des coûts de commercialisation, soutient la production suivant le comportement du marché. L'UCCAO devenue toute puissante grâce au contrôle qu'il exerce sur les coopératives départementales, avait un agrément qui lui permettait d'exporter directement son café. L'UCCAO est théoriquement une entreprise paysanne donc indépendante, mais en réalité, elle est sous le contrôle de l'État qui la finance et lui affecte les personnels technique et administratif de haut niveau. À travers les secteurs et sous-secteurs coopératifs, elle touche tous les planteurs grâce au développement sans précédent des infrastructures de toutes sortes (routière, hospitalière, éducative, etc.). La coopérative paie un prix garanti aux planteurs, le mettant de ce fait à l'abri des fluctuations trop marquées du marché mondial. Elle met à disposition assistance technique, produits phytosanitaires subventionnés, formation, etc. Les magasins de la coopérative proposent à bas prix, matériels aratoires, matériaux de construction. Côté planteur, le contexte n'est propice à aucune revendication. L'Etat pense et le paysan exécute. La crise économique des années 1980, l'entrée du café dans le marché à terme, le désengagement de l'Etat et la libéralisation du

commerce des années 1990 va affaiblir les coopératives et affecter par conséquent la production.

Au total, l'organisation du secteur caféicole et la culture technique mise en place et maîtrisée montrent combien la caféiculture a rythmé la vie socioculturelle et économique des populations de l'Ouest Cameroun. Dès lors dans quel état se trouve le patrimoine industriel et technique qu'il a généré?

#### **CHAPITRE 4: ANALYSE DES DONNÉES DE TERRAIN**

L'histoire de la caféiculture à l'Ouest Cameroun et des mutations qu'elle a engendrée est représentative de l'évolution que connaissent de nombreuses sociétés rurales et même

urbaines à travers le monde. Cette recherche trouve tout son sens sur le rapport des hommes au temps qui passe. A travers les archives des entreprises, les machines, les instruments, les objets aratoires, les portraits des acteurs de la caféiculture, les anciennes coopératives et celles existantes, les témoignages, des sujets tels que l'évolution, l'attachement à la terre, la transmission de génération en génération, la reliance et la résilience peuvent être abordés dans une perspective de patrimonialisation (Guillaud et al 2014). Espaces, récits, personnes, actions et interactions sont porteurs de traces qui évoquent le passé, fondent le présent, questionnent l'avenir. Quel lien les populations de l'Ouest Cameroun ont-ils avec les traces du café? Qu'en est-il de ces traces aujourd'hui? Un musée du café à l'Ouest Cameroun pourquoi? Pour qui et Comment? Quelle est l'offre muséale/culturelle de la région? Ce chapitre essaie de répondre à toutes ces questions.

## **I- Un patrimoine méconnu et inexploité**

Cette partie analyse l'état dans lequel se trouvent les vestiges physiques de la culture et de la transformation du café à l'Ouest Cameroun. Ce partant de leur conservation jusqu'à leur réutilisation.

### **I.1- Etat de conservation**

Les paysages caféicoles, les machines, les voitures, les objets aratoires, les archives, les vestiges des usines, les vieux bâtiments parfois envahis par la nature, les ustensiles, sont autant de rappels du passé caféicole de l'Ouest Cameroun et symbolisent la place que ce passé occupe toujours dans le présent. Traces de l'évolution, de bouleversements, de vie, ces biens agonisent. A cause du manque d'initiatives en faveur de la sauvegarde et de la valorisation de ce patrimoine, de l'évolution galopante de la société, des actions de l'homme, les traces tangibles de l'intense activité caféicole à l'Ouest Cameroun s'effacent. Elles sont là muettes mais encore pour combien de temps? De nombreuses machines ont été démontées et/ou vendues, les bâtiments sont en état de délabrement, les archives sont abandonnées à elles-mêmes, non classées, la génération café disparaît. La mémoire du café reste donc inféconde. Il est certes impossible d'éviter le changement des modèles culturels, économiques, sociaux, mais il est possible de sauvegarder la mémoire et les traces façonnés par ce changement.



**Image 9 :** reste de la chaîne Bühler à la – COOPCOLV

Cette image montre explicitement l'état de dégradation avancée des machines, des bâtiments. Les pièces sont démontées et posées ci et là couvertes de poussière abandonnées à elles-mêmes. Sur les lieux il a été donné de constater que plusieurs pièces de cette chaîne sont manquantes.

### **I.2- La réutilisation des vestiges de l'activité caféicole**

La réutilisation, l'adaptation des sites et bâtiments délaissés par leurs fonctions premières de production industrielle est aujourd'hui monnaie courante (Smith P. , 2015). Dans de nombreux pays européens on a vu de plusieurs anciens bâtiments industriels se transformer en de de lieu d'art et de culture. En Italie par exemple, des structures telles que Base Milano, Galvanotecnica Bugatti, le Musée de la Culture (MUDEC), le Lanificio Conte traduisent bien cette réalité. Le Galvanotecnica Bugatti précisément est une ancienne usine chimique (ancienne usine Barattini) qui a été restaurée mais avec un véritable souci de conserver son caractère industriel. La restauratrice de cet espace industriel est Luigi Caccia Dominioni. Elle a eu le mérite de renover ce site tout en conservant les traces de son histoire. Sur les lieux on observe encore aujourd'hui le laboratoire et certains éléments architecturaux comme les citernes, le pont roulant qui rappellent l'industrie. Le Galvanotecnica Bugatti est de nos jours une institution culturelle. Des expositions d'art, expositions de design, des défilés de mode, des spectacles de danse sont entre autres les activités qui permettent de redonner vie à ce lieu, de



lui donner un autre usage en sauvegardant la mémoire qu'il porte. Seulement, toutes les réutilisations ne contribuent pas à la sauvegarde du patrimoine. Un projet de reconversion est pensé, il ne s'improvise pas. A l'Ouest Cameroun, les bâtiments et usines se retrouvent mal réutilisés. Certains se sont vus transformés en lieu de dépôt des boissons, d'engrais, de produits phytosanitaires, ou en logement pour certaines personnes sans domiciles. D'autres ont été reconvertis en écoles de formation et en églises. Il s'agit clairement des cas de mauvaises pratiques qui n'assurent aucunement la sauvegarde du patrimoine industriel.



**Image 10** : bâtiment de la - COOPCOLV transformé en lieu de dépôt de boisson



**Image 11** : bâtiment de la - COOPCOLV reconverti en église

## **II- De “l’objet” au patrimoine**

### **II.1- Les attentes des populations locales par rapport à la mise sur pied d’un projet de sauvegarde et de valorisation des vestiges de l’industrie du café**

Lorsqu’on crée une institution muséale, c’est pour mettre le patrimoine à la disposition des publics (Gob, A. et Drouguet N. 2014). Il faut donc tenir compte des aspirations de ces derniers dans la conception et la mise sur pied du projet. Ainsi, pendant nos descentes sur le terrain, nous sommes allés à la rencontre des populations (anciens caféiculteurs surtout, mais

aussi des jeunes) pour leur donner la parole. Il était question de comprendre leur rapport à la mémoire du café d'une part et attentes par rapport à un éventuel musée du café d'autre part. Avant de les interroger sur leurs attentes par rapport au centre d'interprétation (musée), nous avons consciemment abordé dans de discussions "improvisées"<sup>16</sup> certaines questions. Elles concernaient:

- leur attachement à la terre et aux vestiges de la caféiculture;
- Le rapport au passé et à l'avenir;
- Leur identité après le café (c'est quoi être un Bamiléké, un Bamoun de nos jours,);
- La question d'insertion socio-économique des jeunes.

Les informations récoltées permettent de comprendre dans quelle mesure transmission et rupture cohabitent ici. Lorsqu'on écoute chaque génération (génération café, génération après café), on se rend compte que chacune d'elle a ses propres repères, ses propres valeurs. Le contraste est clair lorsqu'on aborde des discussions liées au genre, à la culture et au travail. Pourtant chaque génération porte en elle un héritage du café.

Deux enquêtes ont été effectuées dans les villes et campagnes de Dschang et Foumban. La première en Juillet 2017 à Dschang et la deuxième en Juin 2018 à Foumban. Le même questionnaire était adressé au public dans les deux villes. Il s'agissait de 300 exemplaires de questionnaires de 2 questions que l'enquêteur remplissait lui-même après des interviews. Afin d'avoir un échantillonnage de réponses le plus représentatif possible, les enquêtes ont été réalisées les jours de la semaine, sur une durée de 25 jours (pour Dschang) et 20 jours (pour Foumban). Elles tenaient compte du sexe, de l'âge de la situation professionnelle. Et portait sur la nécessité d'un projet de valorisation et de pérennisation de cette histoire, et sur les attentes des publics par rapport à un tel projet.

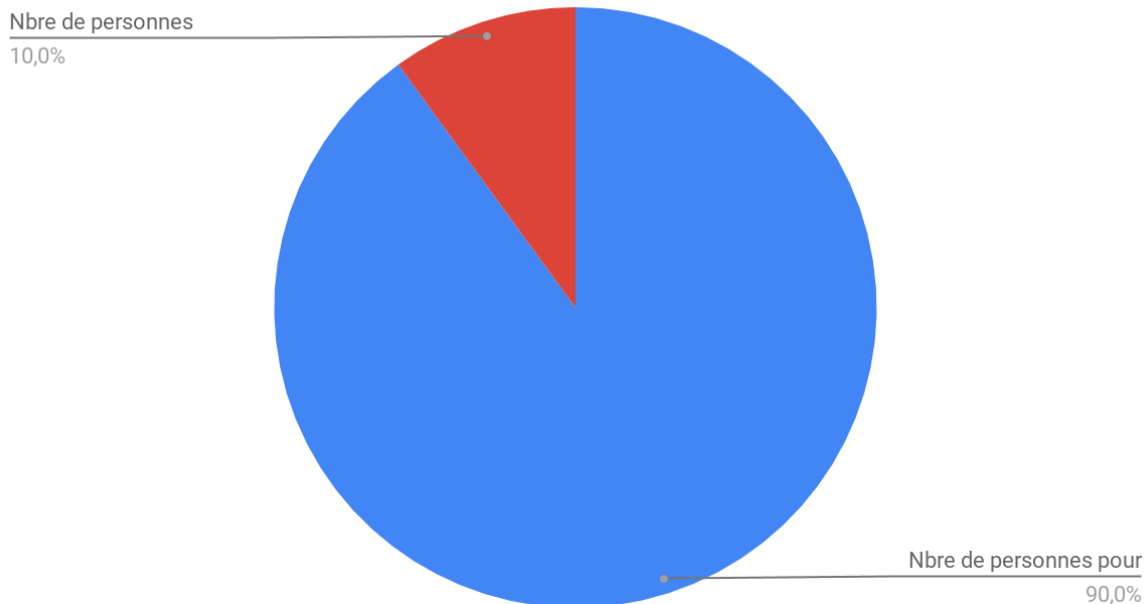
Pensez-vous qu'il soit nécessaire de sauvegarder et valoriser l'histoire du café à travers la mise sur pied d'un musée?

---

<sup>16</sup> Nous avons vite compris que pour faire parler les enquêtés il fallait s'immerger dans leur quotidien.



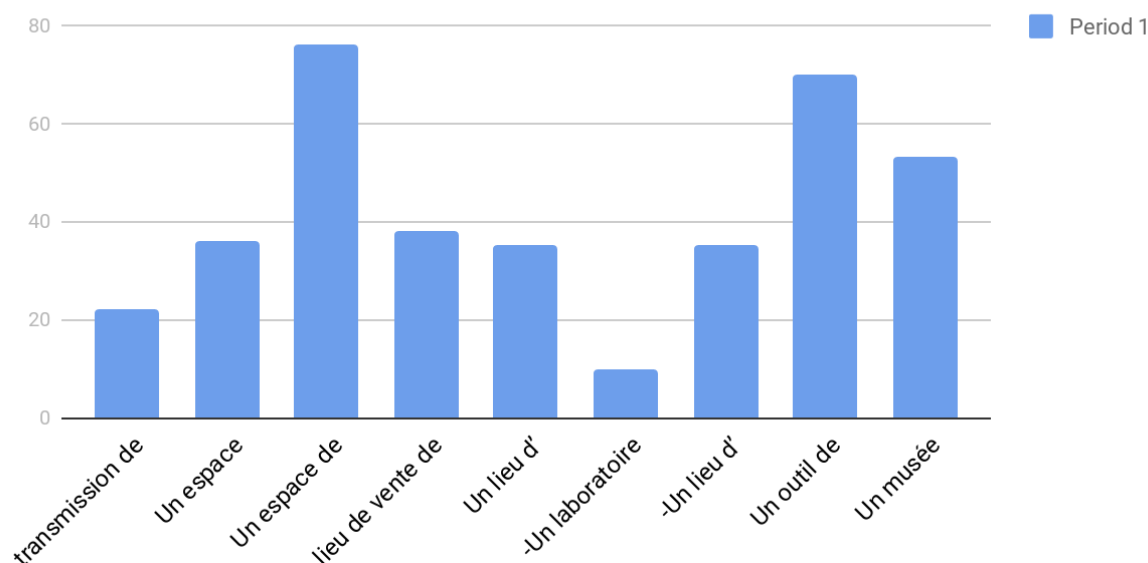
## Les faut-il sauvegarder les traces de l'activité caféicole?



**Figure 5:** Avis des populations locales par rapport à la mise sur pied d'un musée du café à l'Ouest Cameroun

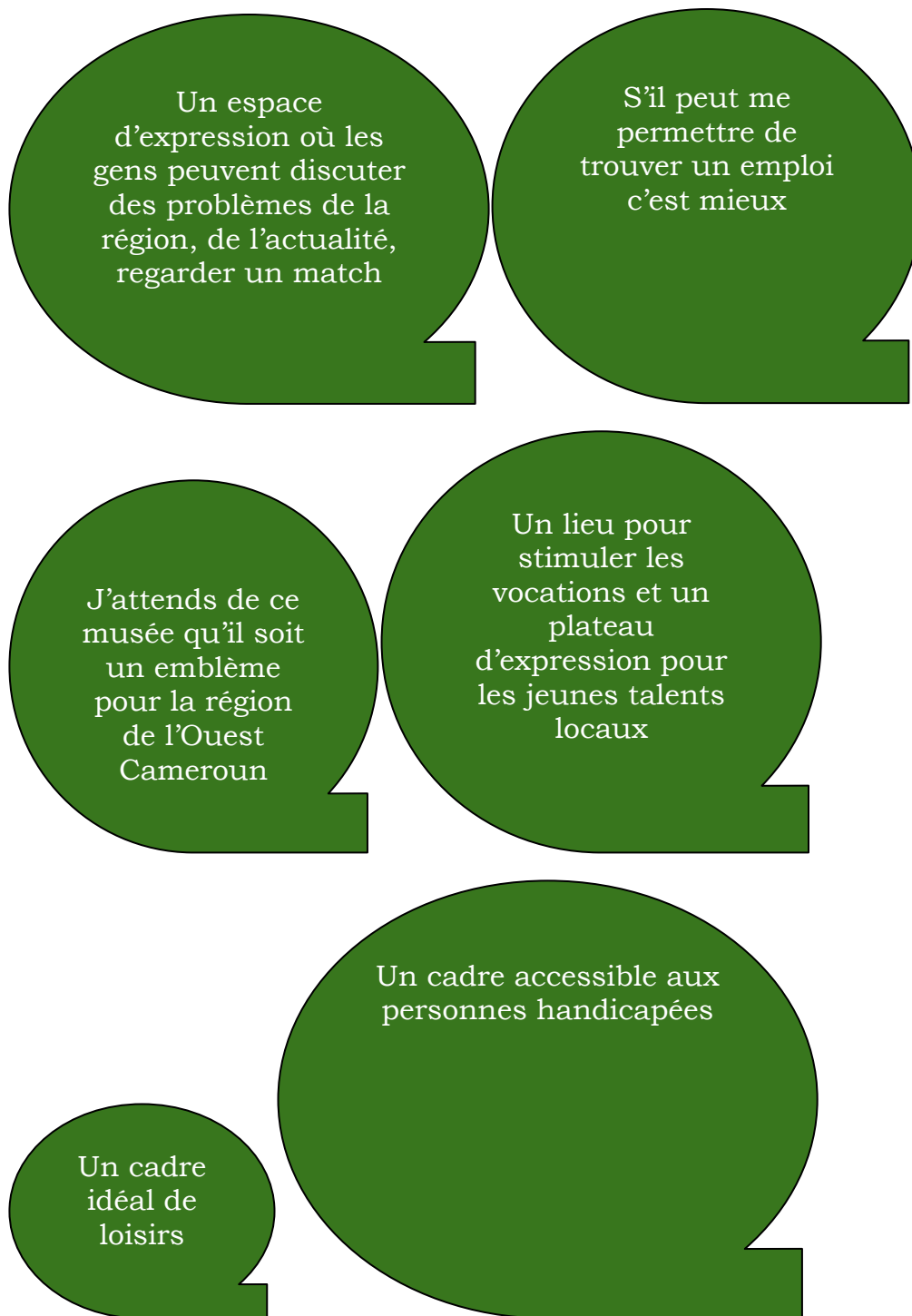
Le graphique montre que 90% de personnes interrogées sont pour la mise sur pied d'un musée (centre d'interprétation) sur l'histoire du café à l'Ouest. Personne ne s'est ouvertement opposé à ce projet. Par contre 10% d'enquêtés ont répondu par un "Je ne sais pas". En ce qui concerne leurs rapports aux vestiges physiques de la culture et de la transformation du café, les avis sont partagés. Pour anciens caféiculteurs et même leurs fils et petits-fils ayant grandi en campagne et les ayant accompagné dans cette activité, c'est toute l'histoire de leur vie. La fin de la période café a été un drame social pour ces populations. Elles ont un regard nostalgique sur ces vestiges. Ils témoignent de leur grandeur d'antan, de leurs "honneurs perdus". Elles ont envie de transmettre leur histoire, leur vécu. Certains jeunes partagent le même amour certainement transmis par un parent. D'autre par contre ne voient pas l'importance de ces vestiges et sont assez indifférents. Ils ne se sentent pas directement concernés.

## Les attentes des populations locales par rapport au futur musée du café



**Figure 6 :** attentes des populations par rapport au futur musée du café

Les attentes varient d'un public à un autre. La segmentation est faite de telle sorte qu'on distingue les enfants, les scolaires, les étudiants, les chercheurs, les caféiculteurs, les anciens caféiculteurs, les directeurs des coopératives agricoles. Les attentes des jeunes ne sont pas pareilles à celles des vieux. A l'heure actuelle, la préoccupation des jeunes est de trouver un emploi. Ils doivent construire leur vie à leur tour. On peut donc comprendre pourquoi près de 70% des personnes interviewés espèrent que le musée puisse faciliter leur insertion socio-économique de manière directe ou indirecte. L'institution est aussi très sollicitée pour être un cadre idéal de loisirs pour les populations. Presque tous les segments sont concernés ici. Ce sont les activités qui varient d'un segment à un autre. Le verbatim ci-dessus illustre explicitement quelques attentes concrètes des populations.



**Figure 7 :** Le verbatim

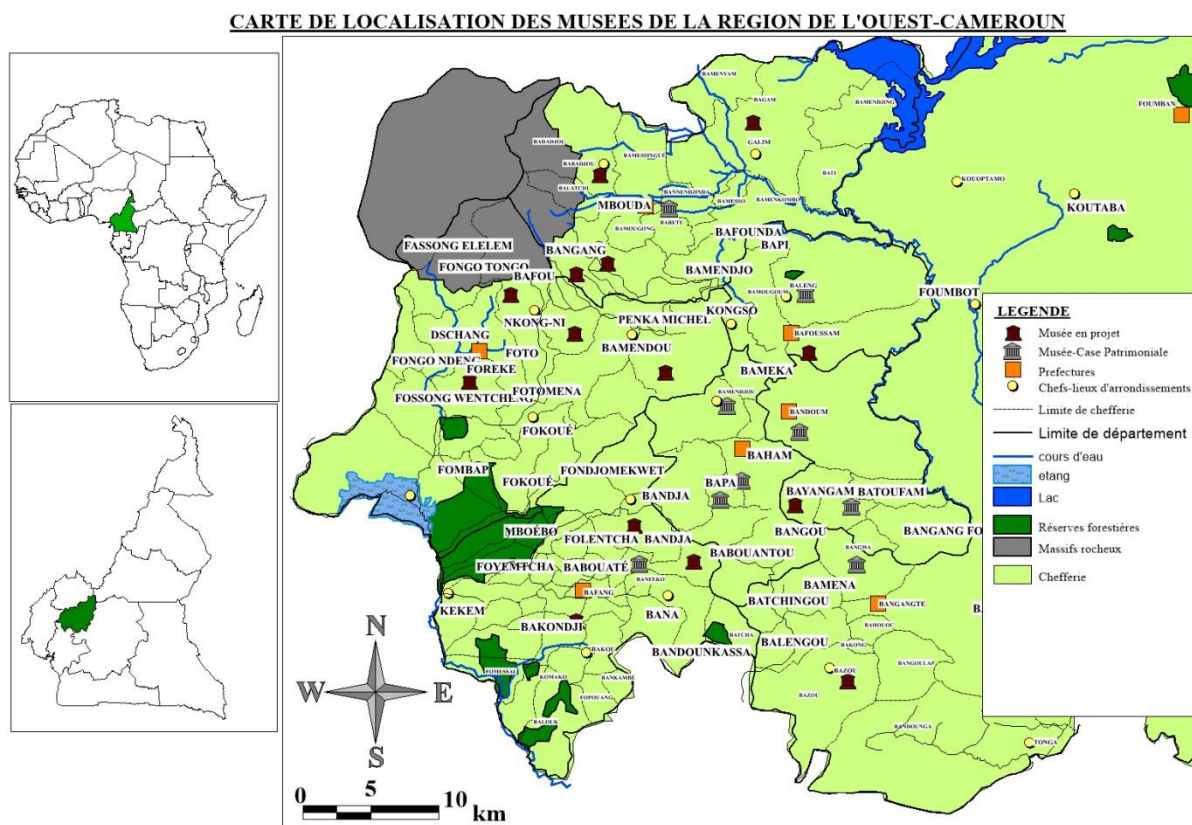
## **II.2- A la fabrication du patrimoine**

Comment toutes ces traces de l'activité caféicole peuvent-elles acquérir le statut du patrimoine "industriel"? En effet, considérer les traces laissées par l'activité caféicole comme patrimoine implique de les conserver pour les transmettre aux générations futures. Le patrimoine s'inscrit dès lors comme un "phénomène social". Il est l'effet d'un intérêt, d'un

goût, d'un investissement (Davallon, J. 2003). Dans les campagnes et villes de l'Ouest Cameroun, pour les "natifs", chacun a une histoire singulière avec le café. Le "Dieu café" a marqué les esprits. Mes descentes sur le terrain, les rencontres, les échanges d'idées qui en découlent m'ont permis de réaliser que chacun (génération café ou pas) porte en lui une portion de l'histoire du café. La question de la fabrication du patrimoine a commencé à s'imposer lorsqu'il fallait aborder la question de l'évolution, du changement. Faut-il avoir peur du changement? Comment l'apprivoiser? Sur quelles bases construit-on notre identité? Contrairement au patrimoine issu de la colonisation qui par moment blesse, irrite, heurte les sensibilités des victimes, l'héritage du café est plutôt symbole de fierté ici.

La première exposition temporaire relative au café Ouest-camerounais est organisée en 1936 par le Musée de la France d'Outre-mer. La coopérative agricole de Foumban y avait alors expédié de l'Arabica en parche (50 kg), déparché grade "A" (60 kg), grade "B" (25 kg), grade "C" (10 kg) et 5 kg de brisures (Kueté, M. 2012). Des festivals sont organisés de nos jours en l'honneur au café camerounais en général tel que le Festicoffee. Mais ce sont des actions marketing qui permettent uniquement de promouvoir et vulgariser le café pour des fins économiques. La dimension patrimoniale n'est pas concernée. Dès lors que l'héritage du café est reconnu par les populations locales et que les risques de disparition sont élevés, l'investissement des "sujets sociaux" doit suivre. Les acteurs (groupe de recherche ou chercheur isolé, ministères, institutions internationales, coopératives, communautés, leaders...) doivent alors se mobiliser pour sauvegarder, partager et transmettre ce patrimoine. La posture du chercheur dans le cadre de ce projet est celle d'un "Fabric-acteur" du patrimoine. Le chercheur n'est plus simplement un "pointeur du patrimoine" (Gariné et Langlois et al .2005): il est au coeur de la construction du projet patrimonial. Il s'agit enfin d'un chercheur militant qui malgré poids politique ou institutionnel ne sera pas instrumentalisé.

### III-Les musées à l'Ouest Cameroun



**Figure 8 : Localisation des musées de l'Ouest Cameroun**

#### III.1- L'offre muséale/culturelle Ouest Camerounaise

Considérée comme la région des musées, l'Ouest Cameroun a bénéficié d'une longue tradition de conservation des objets. C'est ici que le tout premier musée du Cameroun a été implanté<sup>17</sup> en 1929. Depuis plus d'une quinzaine d'années, la création des musées n'est plus une exclusivité des pouvoirs traditionnels<sup>18</sup> et coloniaux. De nouveaux acteurs tels que les collectivités territoriales décentralisées, les associations ethniques, et les particuliers<sup>19</sup> s'investissent à leur tour parfois de façon autonome, dans la création des musées. C'est ainsi que depuis l'an 2000, des initiatives de mise sur pied des musées sur le terroir se sont succédées : la région est passée du COE (Centro Orientamento Educativo)<sup>20</sup> au Programme

<sup>17</sup> A Foumban

<sup>18</sup> En Afrique, les premiers musées publics ont été créés par les puissances coloniales, avant d'être adoptés par les Etats indépendants. Mais les administrations coloniale, puis publique, n'ont pas été les seules à s'intéresser à l'institution muséale. Dès l'époque coloniale, les détenteurs des pouvoirs traditionnels à l'instar du roi Bamouns au Cameroun ont été à l'initiative de la création des musées dont certains possèdent un statut d'établissement privé.

<sup>19</sup> Barthélémy Togo, promoteur de la Bandjoun Station : résidence d'artistes et musée d'art contemporain.

<sup>20</sup> A travers le projet « Formation, tutelle du patrimoine artistique, culturel et développement au Cameroun » initié en 2001.

« Route des Chefferies »<sup>21</sup> et à des initiatives individuelles. Ces initiatives ont densifié l'offre muséale de l'Ouest et des Grassland<sup>22</sup>. On compte dans la région actuellement entre autres les musées royaux (Baham, Foumban), des cases patrimoniales (Bandjoun, Bamendjinda, Batoufam, Bamendjou, Bangoua, Bamougoum, Bafou), le Musée des Civilisations à Dschang et plusieurs autres cases patrimoniales en cours. Ce sont tous des musées des arts et traditions populaires. La plupart de ces institutions éprouvent encore aujourd'hui des difficultés à justifier leur raison d'être auprès des communautés locales. Ces institutions parfois mises sur pied pour le prestige des rois et de leurs contrées tardent à s'impliquer réellement dans le développement de leurs communautés. Ce sont des institutions "dévoreuses de sous", inactives, qui ne font pas d'efforts pour aller vers les publics. Par conséquent elles sont boudées par les populations locales. En 2012, par exemple, le taux de visiteurs étrangers a largement excédé celui des visiteurs nationaux au Musée Royal de Foumban. C'est le cas dans presque tous ces musées excepté le Musée des Civilisations à Dschang.

**Tableau 3 : fréquentation MUROBAH 2012, répartition par pays<sup>23</sup>**

<b>Pays</b>	<b>Nombre de Visiteurs</b>
Cameroun	213
France	155
Belgique	28
Italie	22
Allemagne	19
USA	8
Angleterre	7
Espagne	8
Irlande	4
Autriche	3
Suède	2
Australie	1
Bénin	1
Luxembourg	1
Chine	5
Canada	1
Côte Iv	1
Nigeria	1

<sup>21</sup> La Route des Chefferies (RDC) est un programme de sauvegarde et de valorisation du patrimoine culturel qui a établi à la base une charte fondatrice plaçant les chefferies traditionnelles au cœur de la démarche et marquant leur engagement moral, culturel, identitaire à respecter le concept, les objectifs et les principes généraux du programme. Cette charte est aujourd'hui signée par une quarantaine de chefs.

<sup>22</sup> Le COE a mis sur pied les musées de Bandjoun, Baham (dans la partie Ouest) et Mankon, Babungu (dans la partie Nord-ouest)

<sup>23</sup> Document MURUBAH, sans références.

<b>Estimation des non mentionnés</b>	50
<b>Total Annuel</b>	<b>530</b>

### III.2- Le concept de musée dans l'imaginaire Ouest-camerounais

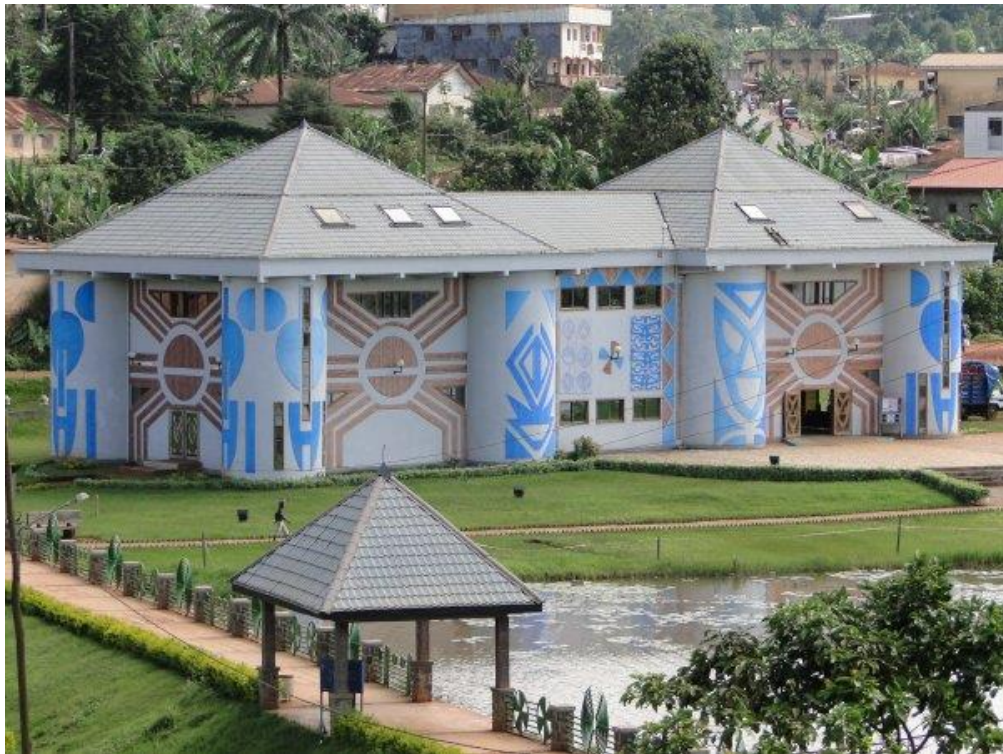
Partie intégrante du projet colonial, les musées sont restés pendant longtemps considérés comme des éléments culturels exogènes à la culture africaine. D'ailleurs le concept "musée" dans son acception occidentale n'existe pas dans les langues africaines (Wozny, D., & Cassin, B. (Eds.) 2014.). Pourtant, des observations sur le terrain permettent d'attester l'existence encore aujourd'hui des espaces pouvant être considérés comme tel. A l'Ouest Cameroun de nombreux musées contemporains doivent leur existence à ces espaces là. Pour Joseph Adande (2007), « Nos ancêtres, rappelle-t-il, n'ont peut-être pas créé des musées, mais ils avaient certainement des institutions pour conserver leurs créations et les valoriser. Il faudrait sans doute les connaître et essayer de mieux les exploiter ». L'Afrique a-t-elle besoin des musées? Pourquoi les musées éprouvent tant de difficultés à trouver leur place, à justifier leur raison d'être au sein des communautés, des pays? Cette question sur l'importance et sur le rôle des musées en Afrique avait été à l'origine des rencontres de novembre au Bénin, au Ghana et au Togo, organisées en 1991 par l'ICOM à travers son programme : *quels musées pour l'Afrique ? Patrimoine en devenir*. Au cours de ces rencontres qui réunissaient les professionnels de musées en Afrique, Alpha Oumar Konaré remettait en cause l'utilité de l'institution muséale dans ce continent. Désespérément en quête d'une audience dans leur environnement, plusieurs musées en Afrique tardent à répondre aux attentes des communautés locales. Les musées sont "extravertis", "aliénés", "éloignés des réalités locales" et par conséquent boudés par les populations locales. Ces institutions étaient davantage perçus comme reliques de la colonisation plutôt qu'outils de développement. Ainsi, la politique muséale occidentale transplantée telle quelle en Afrique a conduit les musées dans l'impasse. Ils ne recueilleront jamais de succès auprès de leur population locale. Ils resteront déserts (Nizésété B. 2007). Joseph Andande (2007) est de cet avis lorsqu'il soutient que ces institutions particulièrement en Afrique sub-saharienne ont "du mal à drainer vers lui une population peu concernée, assoiffée tout de même de culture, c'est-à-dire de connaissance, d'histoire, de réflexion mais aussi de spectacle, bref, qu'il est encore trop mal inséré, un demi-siècle après son introduction, dans le tissu social africain traditionnel aussi bien que contemporain." Faut-il pour autant se débarrasser de l'institution muséale en Afrique?

Non. Le rôle des musées de nos jours dans le développement socio-culturels et politico-économiques des pays n'est plus à démontrer. Il faut se rendre au Louvre comprendre les enjeux énormes que revêtent les institutions muséales de nos jours. Il faut plutôt selon Helène Joubert (1999), africaniser l'institution muséale en Afrique. Il faut redéfinir les missions institutionnelles des musées africains (Konaré, A.O, 1985). Les populations locales attendent des musées qui racontent leur histoire et qui servent de point de repère par rapport à leurs origines dans un contexte social et culturel en constante évolution. Pour Nizesété Denis Bienvenu (2007), "le musée doit être le reflet d'un moment, d'une époque tout en étant ouvert à la dynamique du monde. C'est un lieu de rencontre entre les peuples et leurs cultures, c'est un lieu privilégié de dialogue et de paix. Le défi des projets de musées implantés à l'Ouest Cameroun depuis le début des années 2000 est justement de rompre avec cette dichotomie entre les populations locales (censés être les premiers usagers) et leurs musées. Pour nouer ce dialogue, un certain nombre d'initiatives ont été mis sur pied allant de la redéfinition du concept jusqu'aux activités culturelles et pédagogiques sans oublier l'utilisation des nouvelles technologies. Le concept de "Case patrimoniale" a été adopté pour rompre avec l'appellation musée telle que voulu par Alpha Oumar Konaré. La région de l'Ouest Compte actuellement six cases patrimoniales qui sont en réalité des musées des chefferies. L'architecture des musées, leur identité visuelle, scénographie, décor sont le reflet du patrimoine culturel camerounais. Le Musée des Civilisations à Dschang est la preuve de ce dynamisme dans conception des projets muséaux aujourd'hui. Seul d'interprétation de la région, le MDC met en évidence l'histoire du Cameroun, la culture et la singularité de chacune de ses aires culturelles. Il ne s'appuie pas seulement sur ses objets pour participer au renforcement des identités du Cameroun mais aussi sur son architecture, sa muséographie, ses activités artistiques et culturelles.

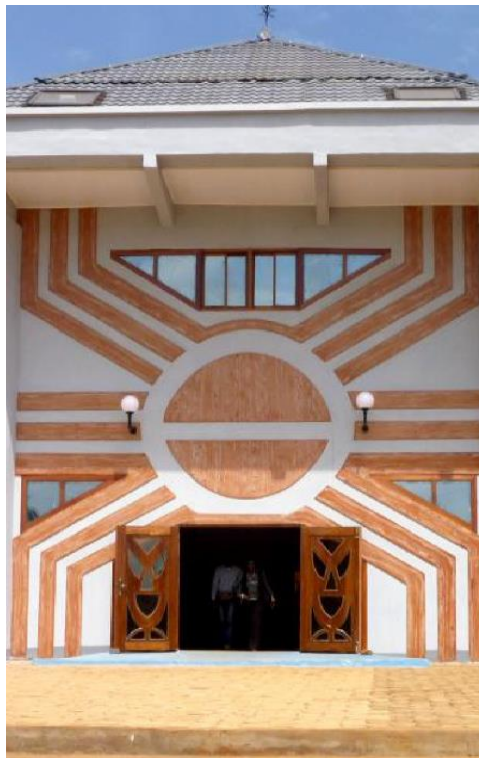
De nos jours, les musées n'exposent plus seulement mais ils s'exposent (Heumen, T.H, 2014). L'architecture est devenue non seulement un atout important dans l'attraction des visiteurs mais aussi une vraie expérience visite. L'architecture du MDC est conçue « comme un livre de société où sont gravés mémoires et symboles de la cosmogonie africaine. » (Heumen , 2014). C'est une architecture qui met l'homme au cœur de son identité. En effet, elle puise dans les symboles très significatifs, la cosmogonie et la spiritualité africaine. La façade principale par exemple est composée des motifs d'éléphants, de buffle, de la femme, de l'araignée. Le motif de la femme par exemple symbolise la fécondité, la vie, la continuité cosmogonique en pays Bamiléké. Le symbole le plus représentatif du MDC reste l'araignée. L'araignée est le symbole de la connaissance dans la société Bamileké. Mettre l'araignée au



cœur de cette cosmo-architecture c'est dire du MDC qu'il est un lieu de connaissance. On peut dire ici que le projet architectural a rencontré le projet culturel.



**Image 12** : Site du Musée des Civilisations à Dschang



**Image 13** : motif représentant l'araignée entrée principale du MDC ©MDC 2011

Le slogan du MDC est *“l'homme au coeur de son identité pour un dialogue entre les civilisations”*. Et ceci est aussi bien traduit par l'exposition que par les activités culturelles et

pédagogiques. Le MDC offre une exposition ludique et dynamique sur une surface de 1000 m<sup>2</sup>, environ 500 objets, 1500 illustrations<sup>24</sup> (Dossier mécénat, 2011); de nombreux décors contextuels africains et adaptés à chaque aire culturelle. Le fil conducteur de l'exposition repose sur les civilisations du Cameroun et leurs évolutions dans le temps. La peinture au MDC tout comme l'éclairage est fonction de la thématique, de l'espace concerné.

Trois ans avant son ouverture, le MDC avait déjà mis sur pied une activité pour sensibiliser les enfants par rapport au patrimoine. Il a développé diverses activités pour renforcer son offre culturelle et appâter différentes catégories de publics<sup>25</sup>. Au rang de ces activités on compte:

- « *vacances au musée* » qui est une activité consacrée au public scolaire. Destinée à transmettre le patrimoine culturel, cette activité qui se déroule pendant les grandes vacances se base sur les contes.
- « *partage de l'immatériel* ». C'est une activité en direction des étudiants. C'est en collaboration avec les associations estudiantines que le musée organise cette activité. Le « *partage de l'immatériel* » est une activité qui touche divers aspects du patrimoine immatériel. En Novembre 2014 par exemple, il y'a eu compétition de danses patrimoniales.

Depuis son ouverture jusqu'à nos jours, le MDC a déjà organisé deux expositions temporaires. Notamment en 2013 et 2014. Celle de 2013 avait pour thème, « *patrimoine et créativité* » et en 2014 le thème était « *Regardes-humes-envies* ».

Bien plus, le MDC profite de certains événements pour organiser des activités. A l'instar de la JIM<sup>26</sup> (lors de la JIM 2011 par exemple, le musée a organisé plusieurs activités au rang desquelles conférences-débats, concert de musique<sup>27</sup>, des visites guidées gratuites et le prix du MDC<sup>28</sup>), de la Journée Internationale de la Langue Maternelle (avec les Clubs musées, le MDC organise des sketches, des contes en langues maternelles<sup>29</sup>).

Les activités pédagogiques ne sont pas en reste. Le musée éduque de manière ludique ; c'est un lieu d'initiation sans obligation, qui favorise la connaissance au travers des moyens

---

<sup>24</sup>Document Musée des Civilisations, Dossier mécénat, Janvier 2011, (sans références)

<sup>25</sup> Entretien avec Alisson Mekamwé, Directrice du MDC, le 26 Avril 2015.

<sup>26</sup> Chaque 18 Mai de l'année.

<sup>27</sup> Artistes invités : Stypak Samo, Valsero entre autres

<sup>28</sup> Ce prix prime la meilleure production plastique lors de la JIM

<sup>29</sup> En 2012 par exemple, le musée a travaillé avec 100 élèves issus de cinq établissements scolaires secondaires de l'Ouest à savoir le Lycée Bilingue de Dschang, le Lycée Classique de Dschang, le Lycée Bilingue de Penka Michel, le Lycée de Bayangam et le Lycée Tsela de Bandjoun. Contes, proverbes, chants, danses étaient à l'ordre du jour.

sans cesse renouvelés<sup>30</sup>. Ces activités pédagogiques sont exclusivement destinées au public scolaire. Ce sont: les sorties pédagogiques<sup>31</sup> (cette activité nécessite en amont un travail avec les enseignants de l'établissement scolaire concerné); les classes promenades et des visites guidées. Avec un réseau d'au moins 60 enseignants, de 2007 à nos jours, plus de 10 000 scolaires (primaires et secondaires) ont bénéficié d'au moins une séance d'activité pédagogique.



**Images 14 et 15:** sorties pédagogiques au MDC      © MDC 2013.

Toutes ces actions témoignent à suffisance de la volonté du musée à s'insérer dans son tissu urbain et à répondre aux attentes des populations. On pourrait affirmer que les populations camerounaises sont en train de s'approprier l'institution muséale même si beaucoup reste à faire. Car ces actions demeurent assez sporadiques. Il est donc temps que les musées cessent d'être des institutions "dévoreuses de sous" pour s'inscrire dans la dynamique de développement des communautés. La réussite du MDC que l'on peut lire à travers son taux de fréquentation montre que le musée ne doit plus se contenter de laisser voir les objets sans aucune démarche pour les montrer, les présenter et aller vers les publics. Il doit de nos jours prouver sa raison d'être de façon plus explicite que par le passé (Heumen, 2008).

<sup>30</sup> JIM, 2013, préparer votre JIM

<sup>31</sup> Des lycées vers le musée

**Tableau 4** : statistiques fréquentation<sup>32</sup> du MDC en 2011 par les nationaux et les étrangers.

Catégories de visiteurs en 2011	Prévisions des résultats attendus en 2011 par le MDC	Taux de fréquentation en 2011	Pourcentage de fréquentation par catégorie de visiteurs
Jeunes scolaires nationaux	8000	4541	56,76%
Etudiants nationaux	2000	1823	91,15%
Adultes nationaux	3000	2230	74,33%
Jeunes étrangers	200	38	19%
Adultes étrangers	2000	508	25,4%
Totaux	15 200	9140	60,13%

Au regard des statistiques de fréquentation du MDC, on note une certaine satisfaction des camerounais. Lorsque dans d'autres musées du pays les visiteurs étrangers sont supérieurs aux visiteurs nationaux, au MDC, les premiers visiteurs sont d'abord les nationaux. Ce qui veut dire que le public cible est au cœur de la démarche du MDC: 8594 nationaux contre 546 étrangers. Qu'en est-il des autres musées?

Au total, sauvegarder la mémoire du café, les traces du patrimoine industriel généré par la culture de cette plante, assurer la continuité territoriale, idéologique, culturelle et identitaire de la région, dynamiser l'offre muséale de l'Ouest Cameroun, militer pour l'appropriation de cet outil par les communautés locales sont autant de raisons qui militent en faveur de ce musée.

In total, to safeguard the memory of the coffee, the traces of the industrial heritage generated by the culture of this plant, to ensure the territorial, ideological, cultural and identity continuity of the region, to dynamize the museum offer of the West Cameroon, to fight for the Ownership of this tool by the local communities are all reasons that militate in favor of this museum.

---

<sup>32</sup> Document Conseil d'Administration MDC 2012.

## CHAPITRE 5 : CONCEPTION DU CENTRE D'INTERPRÉTATION SUR L'HISTOIRE DU CAFÉ À L'OUEST CAMEROUN

### I. RÉSUMÉ DU PROJET

**1-Titre du projet :** Conception d'un Centre d'Interprétation sur l'histoire du café à l'Ouest Cameroun.

**Thème :** *traces et les saveurs du café de l'Ouest Cameroun*

**2-Opérateurs :** Pour l'implémentation de ce projet, nous comptons travailler en partenariat avec le Programme Route des Chefferies<sup>33</sup>.

- Le rêve ou la vision de ce projet est de valoriser et de mettre en tourisme le patrimoine historique et industriel généré par la production et la transformation du café à l'Ouest Cameroun ;
- La mission de notre projet est la mise sur pied d'un centre d'interprétation sur l'histoire du café à l'Ouest Cameroun ;
- Comme services, nous proposons une exposition temporaire, des itinéraires touristiques sur le patrimoine industriel issu du café, des stands de dégustation, des activités culturelles et pédagogiques.
- Équipe porteuse du projet : pour la bonne conduite de ce projet, nous allons recruter un certain nombre de personnes compétentes. Il faudra alors entre autres un coordinateur général du projet, un responsable Marketing et communication, un responsable partenariat et mécénat, un responsable financier, un responsable logistique et toute équipe scientifique à mettre sur pied.

3-Durée du projet : 3 ans (peut aller au-delà)

4- Montant : **411 700 € (270 058 732 Fcfa)**

5-Bénéficiaires : les populations de l'Ouest Cameroun, tous les acteurs de l'industrie du café, les amateurs des saveurs, les chercheurs, les touristes.

### II. CONTEXTE ET JUSTIFICATION DU PROJET

Depuis plusieurs décennies le patrimoine est sorti de sa cage pour s'ouvrir à de nouveaux langages. L'engouement de plus en plus prononcé des pays à sauvegarder, étudier, valoriser les vestiges de l'industrialisation ne souffre d'aucun doute. Cet intérêt témoigne à suffisance de la place qu'occupe l'industrie dans la mémoire et l'écriture de l'histoire d'un pays. Ici et là des projets de musées, d'expositions, de reconversions ont vu le jour pour préserver les

---

<sup>33</sup> Le programme route des chefferies est un vaste programme de préservation et de valorisation du patrimoine à l'ouest Cameroun né de la coopération décentralisée Nantes-Dschang.



valeurs de témoignage de ce patrimoine. De nombreux sites et bâtiments industriels se sont vus transformés en lieux d'art et de culture. Le patrimoine industriel est devenu l'un des axes prioritaires de la stratégie marketing de certaines destinations. En Italie, en France, en Allemagne pour ne citer que ceux-là les vestiges physiques et immatériels de l'industrialisation se sont vus reconvertis en de forts atouts de redynamisation urbaine et outil de développement durable. Cependant, de nombreux pays tardent encore à entrer dans cette mouvance. Pourtant ce ne sont ni les friches industrielles encore moins les activités techniques qui font défaut. C'est le cas de plusieurs pays africains dont le Cameroun.

A titre d'exemple, lorsqu'on se déplace à l'Ouest Cameroun, les traces d'une intense activité caféicole bien qu'agonisantes sont encore visibles. La région de l'Ouest Cameroun doit son développement économique, politique et socioculturel au café arabica. En soixante-dix ans de règne dans les villes comme dans les campagnes, cette culture a marqué de manière profonde et durable le paysage agro-industriel de la région. En tant que culture de rente, elle a été à l'origine d'un important patrimoine industriel et historique. L'industrie du café a conditionné l'aménagement du territoire, la création des usines, l'utilisation des machines et outils spécifiques et a rassemblé des gens autour des institutions fédératrices. Un sentiment d'appartenance, une identité s'est créée autour de ces institutions fédératrices. Malheureusement, de nos jours, cette présence tangible de l'activité caféicole à l'Ouest Cameroun est en voie de disparition. Les bâtiments sont en état de délabrement ou mal réutilisés, plusieurs machines ont été démontées ou vendues, les archives sont non classées, abandonnées à elles-mêmes et exposées à toutes sortes d'intempéries. Ceci à cause de l'inaction des pouvoirs publics et collectivités territoriales décentralisées, des actions multiformes de l'Homme, de l'évolution galopante de la société. Ce sont les pages de l'histoire de tout un peuple qui s'effacent petit à petit sans que rien ne soit fait.

L'importance accrue accordée à cette question tient lieu de faire revivre la mémoire du café, de sauvegarder les vestiges physiques et immatériels de l'industrie du café à l'Ouest Cameroun afin d'en faire de véritables outils de redynamisation urbaine, de développement durable et des étapes indispensables des circuits touristiques de l'Ouest Cameroun.

C'est dans ce sens qu'il s'avère nécessaire de mettre sur pied un Centre d'interprétation pour étudier, sauvegarder, valoriser et donner une lecture de l'histoire du café à l'Ouest Cameroun ; pour sensibiliser la population locale par rapport à la réappropriation de son patrimoine industriel porteur d'histoire et gage de sa mémoire sociale ; pour mettre sur pied un réseau en vue du développement d'un tourisme sur les traces du café ; pour répondre

aux attentes de développement des populations et doter la région d'une offre culturelle ambitieuse.

### **III.LOGIQUE D'INTERVENTION DU PROJET**

Le rêve ou la vision de ce projet est de valoriser et de mettre en tourisme le patrimoine historique et industriel issu de la production et la transformation du café à l'Ouest Cameroun.

#### **Objectif général**

Mettre sur pied un centre d'interprétation pour étudier, sauvegarder, valoriser et donner une lecture de l'histoire du café à l'Ouest Cameroun.

#### **Objectifs spécifiques**

- pérenniser le patrimoine industriel issu de la culture et de la transformation du café à l'Ouest Cameroun ;
- sauvegarde et assurer inventorier et pérenniser le patrimoine industriel issu de la culture et de la transformation du café à l'Ouest Cameroun ;
- sauvegarde et la réappropriation de son patrimoine industriel porteur d'histoire et gage de la mémoire sociale ;
- mettre sur pied un réseau en vue du développement d'un tourisme sur les traces du café dans le territoire;
- Doter la région de l'Ouest d'une offre culturelle ambitieuse (auditorium, salles d'expositions temporaire)
- innover par la création d'un musée inédit consacré aux techniques

#### **Résultats**

- L'Ouest Cameroun dispose d'un centre d'interprétation sur l'histoire du café ;
- Un inventaire de tout le patrimoine industriel et historique généré par la culture et la transformation du café à l'Ouest Cameroun est réalisé ;
- Les activités pédagogiques et culturelles sont organisées pour faciliter l'appropriation par les populations de ce pan de leur héritage ;
- Un réseau dénommé « *traces de saveurs* » assure la mise en tourisme de cette activité ;
- Les anciens sites de traitement et de transformation du café sont étudiés, patrimonialisés et mis en tourisme ;
- Les villes et campagnes de l'Ouest vont connaître une redynamisation urbaine et rural

### **Les activités à court, moyen et long terme**

activité 1 : Inventaire général du patrimoine industriel généré par la culture et la transformation du café à l'Ouest Cameroun ;

activité 2 : Elaboration du projet scientifique et culturel du Centre d'interprétation ;

activité 3 : mise en place des infrastructures

Acquisition du terrain ; Construction<sup>34</sup> du Centre d'interprétation et aménagement des salles suivant leurs fonctions respectives ; Montage de l'exposition permanente du Centre

activité 3 : démarrage des activités

- Recrutement du personnel compétent ;
- Organisation des activités pédagogiques et culturelles pour sensibiliser les populations ;
- activité 4 : Concertation avec les autorités locales administratives ; (organisation des réunions, causeries, dîner-débats...)

activité 5 : Elargissement du cercle de collaboration et recherche de financement (Conception des dossiers mécénats, dépôt des demandes de sponsoring dans diverses structures, audiences...);

activité 6 : Mise sur pied du site Web du centre d'interprétation et de ses pages Facebook, Instragram, Twitter...

activité 7 : Le développement de nouvelles thématiques par le biais des expositions temporaires et conférences. Notamment : la sécurité, le patriotisme, les migrations, l'urbanisation.

### **IV. LOCALISATION DU PROJET**

C'est Bafoussam, ville touristique et actuelle capitale de la région de l'Ouest Cameroun que l'équipement culturel sera implanté. En plus d'être très stratégiquement située dans la région, Bafoussam offre la possibilité de conjuguer sur place toute la chaîne opératoire de cette plante. Le choix de Bafoussam est aussi pratique pour justifier l'emplacement du musée aux deux peuples parfois rivaux. Le centre sera construit à côté d'un lieu hautement symbolique qu'est l'usine de l'UCCAO. Cette charge symbolique donnera déjà un certain esprit au lieu.

---

<sup>34</sup> Un bâtiment qui prenne en compte la philosophie de cette institution et l'accessibilité pour tous.



## V. BUDGET

**Tableau 5** : budget Musée du Café

Achat du terrain, construction du centre et aménagement des espaces			
Désignation	Caractéristiques générales	Montant en CFA	Montant en euro
Achat du terrain	Il s'agit d'un espace d'environ 5000 m <sup>2</sup> en plein cœur de Bafoussam.	19 678 800 F	30.000 €
Construction du Centre d'interprétation et de l'enceinte:	<p>Bâtiment principal : Salles d'exposition, salle de réserve, bureaux, salle de réunion, petit auditorium, salle atelier enfant, salle de documentation et de recherche, cantine, toilettes</p> <p>Bâtiments annexes : magasins stockage de café, laboratoire, atelier de restauration des objets, logement gardiens.</p> <p>-Aménagements extérieurs : assainissements, parking, Jardin...</p> <p>Aménagement et équipements matériels de chaque salle, Panneaux solaires</p>	65 596 000 F	100. 000 €
Montage de l'exposition	<p>-Scénographie ;</p> <p>-Muséographie</p> <p>-communication</p> <p>-effets spéciaux</p>	<p>16 399 000 F</p> <p>98 673 800</p>	25000 €

Charges imprévues	10%	10 167 380	15 500 €
<b>Sous Total A1</b>		<b>111 841 180 CFA</b>	<b>170 500€</b>
<b>Réalisation inventaire et rédaction PSC</b>			
Réalisation inventaire	Recenser dans la région de l'Ouest Cameroun les sites, les usines, les bâtiments, les machines, voitures... Ayant été utilisés dans l'industrie du café	6 559 600 F	1 000 €
Rédaction PSC	Descentes sur le terrain pour saisir les attentes des populations et mieux orienter la philosophie du musée.	1 311 920 F	2000 €
Atelier d'animation des médiations	Espace réservé pour les animations et médiations	9 839 400 F	15 000 €
Charges imprévues	10%	1 771 092F	27 00 €
<b>Sous Total A2</b>		<b>19 482 012 F</b>	<b>29700 €</b>
<b>Communication et réseautage</b>			
Affiche permanente du Centre	Création d'une affiche avec un visuel déclinable sur tous les supports de communication du musée	4 591 720F	7 000 €
Site Internet	Ouverture du musée sur la toile	1 311 920 F	2 000 €
Objets publicitaires	Objets remis gratuitement aux partenaires et lors d'opérations de promotion.	6 559 600 F	10 000 €
Conférences	Trimestrielle	2 623 840 F	4 000 €
Réunions de coordinations	Location de salle, logistique...	2 623 840 F	4000 €
Matériel de communication	Caméscope, drones, appareil photo, vidéo projecteur...	3 279 800 F	5 000 €

Matériel informatique	Consommable informatique, Ordinateurs,...	19 678 800 F	30 000 €
Charges imprévues	10%	10 036 188 F	15 300 €
<b>Sous total A3</b>		<b>50 705708 F</b>	<b>77 300 €</b>
<b>Personnel</b>			
Stage de vacance	Stage de vacance d'été de 2mois pour 5 jeunes	1 311 920 F	2000 €
Salaire personnel engagés dans le projet	Tout le personnel engagé en plein temps ou en intermittence	65 596 000 F	100 000 €
Formation du personnel	Formation permanente du personnel	13 119 200F	20 000 €
Charges sociales	10%	8 002 712 F	12 200 €
<b>Sous Total A4</b>		<b>88 029 832 F</b>	<b>134 200 €</b>
<b>TOTAL GENERAL= A1 + A2 + A3 + A4</b>	<b>170 500€+ 29700 €+ 77 300 €+ 134 200 €</b>		<b>411 700 € (270 058 732 Fcfa)</b>

## VI- CHRONOGRAMME DES ACTIVITES<sup>35</sup> (IL FAUT AUSSI PRESENTER LE PLAN D’ACTION)

**Tableau 6:** Chronogramme des activités

2020												
Mois Activités	Jan	Fé v.	Ma rs	Av ril	Ma i	Jui n	Juil let	Ao ût	Se pt	Oct .	No v.	Dé c.
Constitution de l'équipe porteuse du projet												
Phase d'études scientifiques: rédaction du Projet Scientifique et Culturel												
Recherche de financements et des partenaires pour le projet												
Phase d'études techniques, administratives et architecturales												
Création des "Amis du Centre d'Interprétation"												
2021												
Mois Activités	Jan	Fé v.	Ma rs	Av ril	Ma i	Jui n	Juil let	Ao ût	Se pt	Oct .	No v.	Dé c.
Réhabilitation des bâtiments: le gros oeuvre. Salles d'exposition, salle de réserve, bureaux, salle de réunion, petit auditorium, salle atelier enfant, salle de documentation et de recherche, aménagement, cantine, toilettes...												
Inventaire du patrimoine industriel												
Edition du catalogue de l'exposition permanente												
Recherche des partenaires supplémentaires/ conception du dossier mécénat												
Création du site internet, des pages Facebook, Instagram, Twitter... du centre												
2022												
Mois Activités	Jan	Fé v.	Ma rs	Av ril	Ma i	Jui n	Juil let	Ao ût	Se pt	Oct .	No v.	Dé c.
Livraison du bâtiment												
Installations												

<sup>35</sup> Ce chronogramme est juste à titre indicatif

muséographiques et effets spéciaux												
Réalisation de l'exposition												
Recrutement d'un personnel qualifié pour le Centre												
Ouverture du Centre d'Interprétation sur l'histoire du café à l'Ouest Cameroun												

## VII- DU FINANCEMENT DU PROJET

**Tableau 7 :** financement du projet

Nom	Participation envisageable	Compétences
Etat du Cameroun	<b>financement/ Soutien technique</b>	<b>Préservation du patrimoine national</b>
Partenaires au développement	financement/ soutien technique	Coopération internationale
Associations ethniques	Financement/ courroi d'insertion du Centre d'Interprétation dans son tissu urbain et rural	Promotion culturelle
Divers sponsors et partenaires du musée	Sponsoring	Marketing
Communauté urbaine de Bafoussam	Financement	Préservation du patrimoine culturel local
UCCAO et ses coopératives	Financement/ Accompagnement	Culture et transformation du café

## VIII.-ETUDE TECHNIQUE DU PROJET

### -Le Centre d'interprétation sur l'histoire du café en gros:

Le centre d'interprétation sur l'histoire du café est un équipement culturel à vocation nationale et même internationale. Il servira de point central à partir duquel on peut aller visiter toutes les traces de l'activité caféicole à l'Ouest Cameroun. Des visites guidées avec des parcours biens organisés seront proposés dans les 07 autres coopératives. Afin de permettre au visiteur de s'immerger totalement dans les traces et saveurs du café à l'Ouest Cameroun. Le centre comprend:

- Un parcours d'exposition permanente qui couvre 2000m2;
- Une salle multifonctionnelle;
- des bureaux réservés à l'administration;
- Un hall d'accueil;
- Un jardin des techniques;

- Des aires de jeux pour enfants;
- Des boutiques de vente des produits phytosanitaires et des produits du terroir;
- Des espaces de lecture.
- Un restaurant bar

### **-La vision de l'exposition**

Nous voulons un centre d'interprétation qui raconte avec beaucoup d'originalité l'histoire de la région. Une histoire marquée hier par l'hégémonie de la caféiculture et aujourd'hui par la déprise caféière et la polyculture vivrière intensive. Il n'oublie pas sa vocation industrielle et dont la chaîne opératoire du produit café. Il est donc question de remonter aux origines du café et de son introduction à l'Ouest Cameroun, les impacts socioculturels et politico-économiques occasionnés par cette plante et sa culture technique.

### **\*Des objets à exposer**

L'exposition permanente sera constituée : des objets aratoires (houes, pioches) ayant servi à la culture du café, des dépulpeuses, des paniers (ayant servi à la récolte), des photographies, des dessins, des correspondances, des archives audiovisuelles, des archives écrits, des systèmes de traitement et de torréfaction du café reconstitués, des oeuvres publicitaires et du café proprement dit.

### **\*Synopsis et plan de l'exposition**

**Espace introductif:** Histoire de la région (a partie introductive à travers images, textes, décors contextuels, objets, tableau ambitionne de décrypter le cadre physique et humain de l'Ouest Cameroun)

**Espace 1:** L'Univers du café (légendes, histoire, diffusion, qualité, marché, reliance sociale, d'où vient le café, Pourquoi en boit-on? l'univers du café permet d'apprendre l'histoire du café, les légendes qui l'entoure depuis sa découverte en Ethiopie jusqu'à sa diffusion dans le monde, ses valeurs gustatives et médicinales.Des recherches permettront alors de trouver des photos, des peintures qui illustrent les premières traces de consommation de café. )

**Espace 2:** Introduction et développement du café à l'Ouest Cameroun: apogée et chute de la plante (atouts et contraintes)

**Espace 3:** caféiculture: culture espoir ou culture prétexte?

**Espace 4:** Sciences et techniques caféicole (Comment fabrique-t-on le café? Cette partie apprend aux visiteurs comment partir de la cerise pour obtenir une tasse de café.

De la cerise à la tasse, c'est l'histoire des techniques, la géographie, l'économie, l'environnement, la consommation et la publicité du café qui se mêle et s'emmêlent dans un vaste et même univers.)

**Espace 5:** le monde rural contemporain et axe de développement (résilience: comment les paysans assurent la continuité identitaire, idéologique culturelle, économique après la déprise caféière. C'est quoi être paysan de l'Ouest Cameroun de nos jours?)

**Espace 6:** le café entre nous et les autres (Cette partie sera la plus interactive de l'exposition. Elle sera faite exclusivement des photos et des mots laissés par les visiteurs. Les photos illustrent les pratiques sociales qui entourent la consommation du café. Le café étant à la fois boisson et lieu. L'exposition se referme sur l'ouverture au global et en même temps une invitation à boire un café.)

**Conclusion:** invitation à boire un café

### **-Scénographie**

La mission d'une exposition est de raconter une histoire (Drouguet N. et Gob A. 2003). Ainsi, la scénographie de cette exposition a pour objectif d'organiser un parcours à la fois historique, social, scientifique et ludique autour de la culture et de la transformation du café à l'Ouest Cameroun.

Le scénario permet de recréer une atmosphère propice à restituer l'univers du café depuis sa production jusqu'à sa transformation et même sa consommation. De l'espace introductif à la conclusion, dans un circuit fermé, porté par les écrans, panneaux, vitrines... le visiteur foule un cadre qui lui permet d'appréhender le contexte l'exposition. Chaque séquence, chaque espace est un morceau de l'histoire racontée sous divers angles. Dès le hall du Centre d'interprétation, les arômes du café accueillent le visiteur. C'est aussi là que se trouve l'espace introductif qui invite par la suite le visiteur à s'immerger dans l'univers du café en accédant à la grande salle d'exposition. Dans ladite salle, il découvre une ambiance générale qui lui fait penser à une plantation de caféier. En effet, 6 cimaises longitudinales structurent la salle sur toute sa longueur évoquant ainsi les alignements de champs de caféiers. En plafond, un balisage lumineux jouant sur les nuances de couleur verte rappelle que le café appartient dès son origine au règne végétal. Les matériaux locaux tels que les feuilles de bananiers, les feuilles de caféiers, grains de café, emblèmes des coopératives sont utilisés pour le décor de l'exposition. Les séquences sont alors connectées entre elles. Dès l'espace 1 on s'immerge dans le voyage de cette plante grâce aux images, éléments graphiques, vidéos. La séquence finit avec un bateau qui nous conduit au Cameroun et particulièrement dans la région de l'Ouest. La bonne terre rouge de l'Ouest Cameroun



accompagné des symboles représentant la chefferie sont mis en exergue. Ici, tout comme à l'espace 3 les cimaises sont bien de couleur verte, le sol en rouge. L'entrée de la chefferie qui se trouve juste au début de l'espace évoque l'organisation sociale de la région. La chefferie est le socle de l'organisation socio-politique ici. Et c'est justement grâce à elle que le café a été rapidement implanté dans la région. L'espace 4 décrit toute la chaîne opératoire. Le gris prime, le graphisme ressort les différents objets et machines utilisés. Les impressionnantes machines qui ont servi au dépulpage du café seront présentées de manière didactique et ludique, on fera aussi des reconstitutions pour pouvoir expliquer toute la chaîne opératoire. Des textes, accompagnés d'images appuient cette reconstitution. L'exposition rechte sur la couleur verte dans l'espace 5. Le vert ici reflétant non seulement l'espoir mais aussi l'identité du monde rural après le café. Le dernier espace expose diverses images qui présentent la consommation du café comme une pratique sociale. En même temps il invite le visiteur à laisser un mot, un dessin... au mur, sur des formats, sur ce que le café représente pour lui. C'est un espace interactif en fait. Tout ceci pour finir par une invitation à déguster le café dans une salle aménagée pour la circonstance. Le graphisme est l'un des atouts de cette exposition. Il s'inspire des éléments culturels des peuples de l'Ouest Cameroun. De la plante au grain, du grain à la tasse, de la tasse au lieu, cette scénographie souhaite rendre hommage au café, comme boisson, savoir-faire, institution, lieu. C'est pourquoi elle se termine sur une invitation à déguster ouvrant ainsi l'exposition au-delà de ses murs.

#### **-Une invitation à la découverte du patrimoine industriel issu de la culture et de la transformation du café**

La majeure partie du patrimoine historique et industriel généré par l'industrie du café à l'Ouest Cameroun agonise dans ses coopératives. Le centre d'interprétation sera alors un pôle pour redynamiser ces traces. Un parcours d'exposition sera proposé dans chaque usine abandonnée et intégré dans le circuit touristique du département en question. Ces anciennes usines sont hautement symboliques. Il draine autour d'eux plusieurs évocations: symbole de la période café, du travail à la chaîne, des conditions de travail parfois difficiles des paysans. Cette charge symbolique permet alors de donner une nouvelle image à cette institution fédératrice qui, pendant longtemps a rassemblé des gens. Elles sont partie intégrante de l'identité locale. A Dschang, la CAPLAME par exemple fait partie de l'identité de la ville. Le quartier où elle est implantée porte d'ailleurs son nom. Il s'agit donc de protéger un patrimoine local menacé.

#### **-Compétences à solliciter**

Constitution de l'équipe scientifique du projet: pour la bonne conduite de ce projet, il est impératif de mieux s'entourer. Ainsi, il faut à la fois des architectes, les entreprises de bâtiments publics, des graphistes, peintres, sérigraphes, décorateurs, maquettistes, éclairagistes, historiens, sociologues, anthropologues, muséographes, photographes.

### **-Esquisse du projet architectural**

Loin des styles gothiques, la vision de cette architecture n'est celle d'un bâtiment isolé mais d'une partie de la ville de Bafoussam. C'est un équipement culturel appelé à s'intégrer dans la morphologie urbaine. C'est pourquoi même en s'ouvrant à l'extérieur ou à la créativité, elle doit refléter l'environnement naturel et culturel de la région. Le concept architectural permet de transporter le visiteur immédiatement dans l'univers de la caféiculture. Sous nom "Coffeelink", le bâtiment imaginé prend forme d'un bâtiment de coopérative. Il sera donc un mélange d'éléments liés à la caféiculture (grains de café, couleurs du café, des machines et outils qui entrent dans la chaîne opératoire) au patrimoine culturel local et à la créativité propre de l'artiste. Le bâtiment du *Ngia kâfê (Maison du café)* aura une forme simple comme les bâtiments des coopératives avec le toit conique qui reflète la chefferie. La façade extérieure sera décorée de motifs de grains de café, des emblèmes (le serpent à deux têtes, graines de café, le Kuifo, deux cornes d'antilope) des sociétés coopératives. L'intérieur du bâtiment sert à la fois d'espace d'exposition permanente, d'un espace public ouvert à tous (le café du musée), des bureaux, de l'auditorium.

Au total, le bâtiment comprend:

-01 bâtiment principal qui abrite le Centre d'interprétation (une salle d'exposition permanente de 1000m<sup>2</sup>, et une réserve de 300m<sup>2</sup> et trois bureaux de 20m<sup>2</sup> chacun, un hall d'accueil de 150 m<sup>2</sup> avec café, un espace d'activités pédagogiques pour le public jeune).

### **Esquisse visuel du projet de musée en 3D**

-Entrée principale site du musée



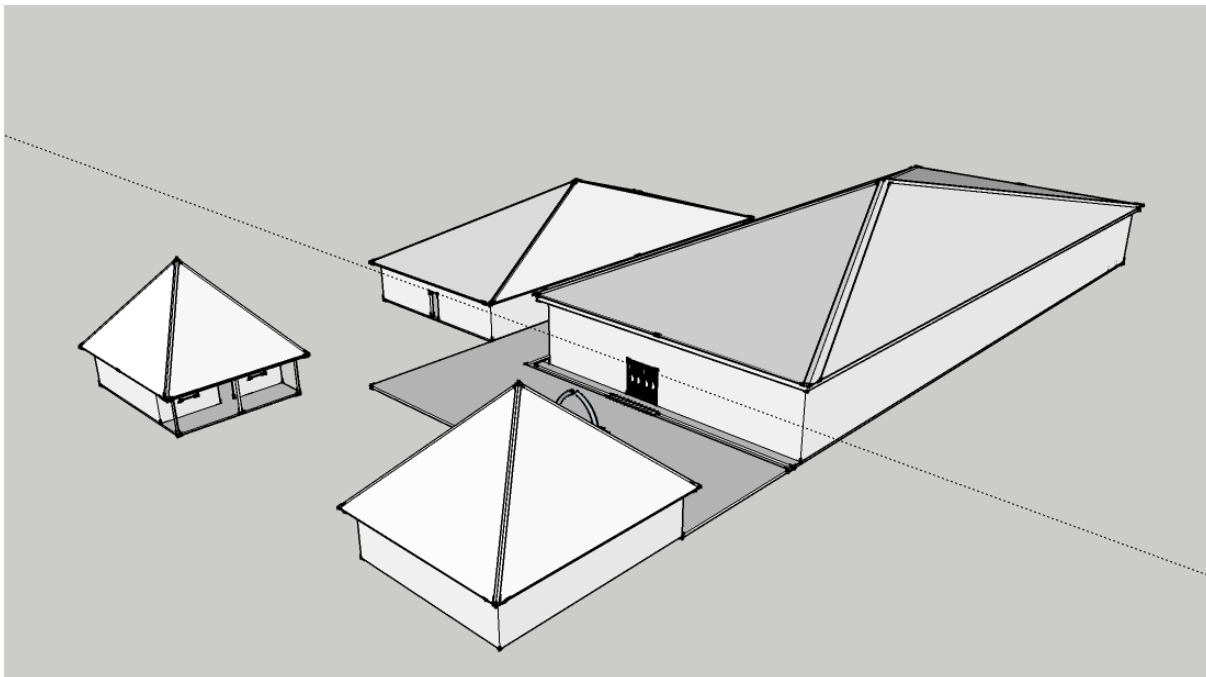
**Image 16** : entrée principale musée du café

Ce bâtiment est à l'image de celui d'une chefferie. Il met si haut tel le café était au sommet jadis.



**Image 17** : entrée musée du café





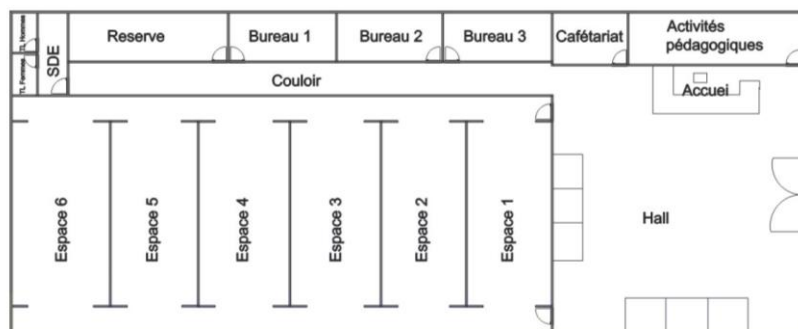
**Image 18** : plan général du site



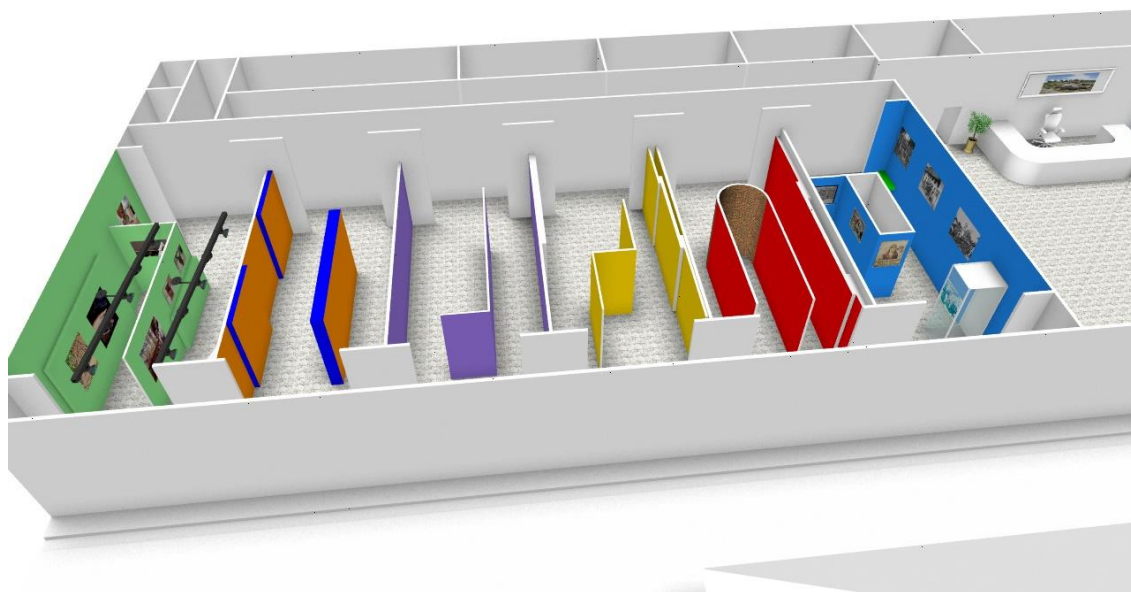
**Image 19 : premiers rendus site**



**Image 20 : façade bâtiment musée du café**



**Image 21** : plan du bâtiment musée

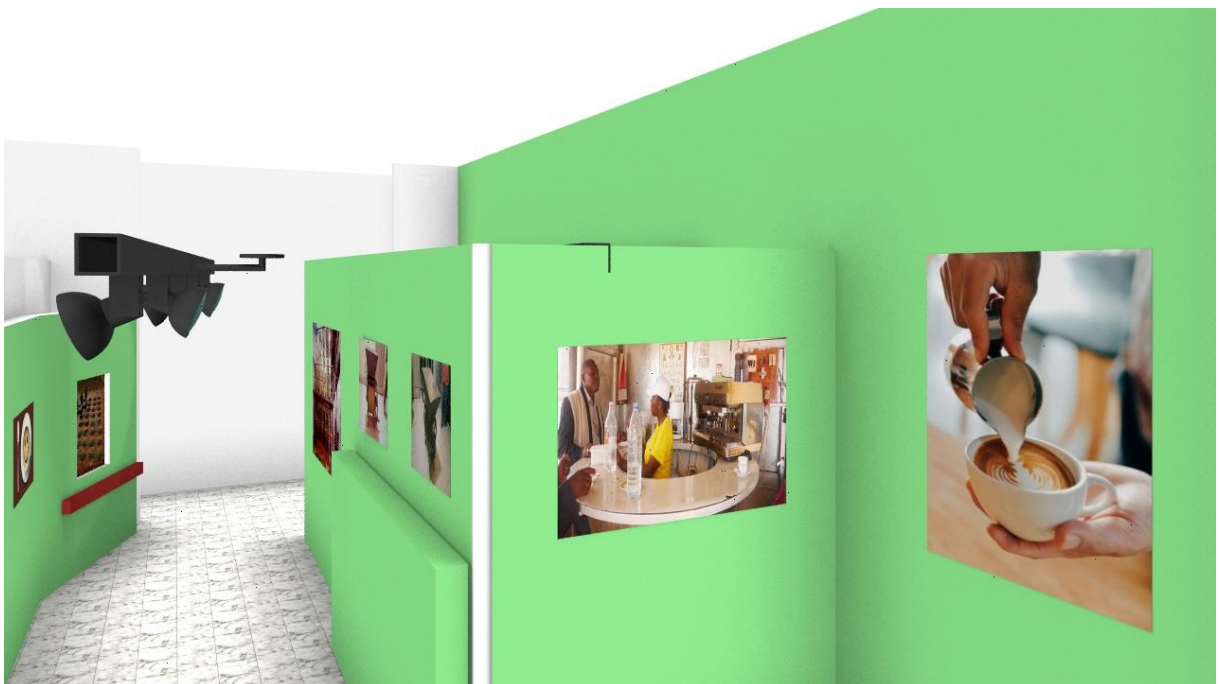


**Image 22** : esquisse parcours de l'exposition





**Image 23:** Esquisse espace 1



**Image 24 :** esquisse espace 6

En conclusion, le défi de ce musée est d'être accessible à tous. Handicapés, malades, personnes défavorisées... La diversification des activités connexes n'a pas seulement un objectif économique mais il permet aussi d'ancrer le musée dans son territoire de rayonnement et d'intéresser les populations. Ce, dans une région où il faut multiplier les stratégies pour inscrire le musée dans les pratiques culturelles des populations. Ces propositions répondent aux attentes des populations récoltées lors des enquêtes de terrain.



In conclusion, the challenge of this museum is to be accessible to all. Disabled, sick, disadvantaged ... The diversification of related activities not only has an economic objective but it also allows to anchor the museum in its territory of influence and to interest the populations. This, in a region where it is necessary to multiply the strategies to inscribe the museum in the cultural practices of the populations. These proposals meet the expectations of the populations gathered during the field surveys.

## CONCLUSION GENERALE

Au terme de ce travail, on retient que plusieurs raisons militent en faveur de la mise sur pied d'un centre d'interprétation sur l'histoire du café à l'Ouest Cameroun. Ici, la caféiculture a une histoire dense et complexe. En plus, elle a été à l'origine d'un important patrimoine industriel. Dans ce contexte, le musée est comme un outil de réflexion sur le rapport des hommes au temps qui passe. Chaque étape de la caféiculture, les portraits des planteurs, les anciennes plantations permettent d'aborder des sujets tels que l'évolution, l'attachement à la terre, la transmission de génération en génération. Les espaces, les récits, les personnes, les outils, les machines, les bâtiments fondent le présent et questionnent l'avenir. Avec la caféiculture, l'Ouest Cameroun s'est métamorphosée à deux reprises en l'espace d'un siècle: l'anté-café, la période café et l'après café. La caféiculture a marqué les esprits; une mémoire s'est forgée autour d'elle depuis son introduction jusqu'à sa chute.

La caféiculture a été introduite à l'Ouest Cameroun pendant les années 1920 sous l'administration coloniale française. L'Ouest Cameroun d'avant caféiculture se caractérise par une production de subsistance en équilibre avec la conservation des milieux et l'organisation agraire de l'espace. Ce système traditionnel d'exploitation des espaces sera totalement transformé avec la caféiculture. Ainsi, pendant près de 70 ans, elle a rythmé la vie socioculturelle et politico-économique de cette région. Son histoire peut être appréhendée selon deux périodes: la période coloniale et la période postcoloniale. Pendant la colonisation, c'est l'administration coloniale qui mène les règles du jeu. L'ambition de celle-ci est de favoriser un développement maîtrisé de la culture. Elle mène des recherches, contrôle et définit l'accès à la caféiculture, établit une kyrielle de lois pour s'assurer d'un meilleur rendement tel que souhaité par la métropole. La culture du caféier par les indigènes est soumise à une autorisation. Les chefs et notables sont privilégiés. La caféiculture se développe alors au départ par les grandes plantations européennes et la création des coopératives agricoles de café. Ces coopératives voient le jour respectivement en 1932 et 1933 dans les villes de Foumbam et Dschang sous l'initiative des européens: il s'agit de CPBCA, CAPBCA. Elles assurent la collecte et la vente du café de même que l'encadrement à la fois technique et administratif de la caféiculture. Le durcissement des conditions d'accès à l'autorisation de culture du café va provoquer la colère et la révolte des paysans. A

partir de 1940, plusieurs se lancent dans la clandestinité. Traqués par les chefs traditionnels pour le compte de l'administration coloniale, l'élite intellectuelle urbaine réagit. Elle organise alors des manifestations pour exiger l'accès à tous à la culture du café. Après la deuxième guerre mondiale, elle a gain de cause. Chaque paysan a désormais la possibilité de cultiver le café. En 1958, toutes les coopératives s'associent pour former l'UCCAO.

L'indépendance du Cameroun va ouvrir une nouvelle page de l'histoire de cette plante. C'est l'Etat qui conduit le jeu. Il restructure la filière à son profit: faire de la caféiculture un instrument du développement rural. S'ensuit alors une série d'initiatives. Notamment la création de la BCD, du FONADER. L'UCCAO est censée être une entreprise privée mais la mainmise de l'Etat est telle que finalement c'est lui qui fixe le prix au producteur et le barème des coûts de commercialisation. L'Etat soutient la production suivant le comportement du marché jusqu'à la fin des années 1980. La crise économique, le désengagement de l'Etat, la libéralisation du commerce fragilisent le paysan mettant ainsi fin à l'hégémonie de la caféiculture. C'est donc la fin d'une civilisation.

La caféiculture a permis de scolariser les enfants, de réaménager le territoire, de désenclaver les campagnes, d'améliorer l'habitat et les moyens d'existence. Elle été aussi source de revendication en portant les problèmes des champs vers les rues sans oublier les inégalités qu'elle a conforté. Les bouleversements socio-culturels et politico-économiques occasionnés par l'introduction de cette plante et des techniques sont alors énormes. Bien plus, la caféiculture a occasionné le croisement de deux cultures techniques, a conditionné l'aménagement du territoire, la création des usines, l'utilisation des machines et outils spécifiques et a rassemblé des gens autour des institutions fédératrices. Tous ces éléments de part leur valeur de témoignage jouent un rôle indéniable dans la mémoire et l'histoire de cette localité et même au-delà. Ces rappels du passé agonisent à cause du manque d'initiatives en faveur de leur sauvegarde, de l'évolution galopante de la société et des actions de l'homme. C'est pourquoi il était impératif, urgent de mettre sur pied un musée pour assurer la sauvegarde et la valorisation de ce patrimoine.

## BIBLIOGRAPHIE

- Amadou, F. (2009).Financement de l'agriculture africaine. La motivation par le profit et la sécurité des investissements, carte maîtresse ». Analyses Économiques, Echo des Tropiques, 24 mars 2009.
- Bouisset, C. & Degremont, I. (2013). La patrimonialisation de la nature : un processus en renouvellement. *L'Espace géographique*, tome 42,(3), 193-199. doi:10.3917/eg.423.0193.
- Champaud, J. (1969). Coopérative et développement : L'UCCAO. *Les Cahiers d'Outre-Mer*, Janvier - Mars 1969, n° 87, p. 95 – 100. (Bordeaux).
- Champaud, J. (1983). Villes et campagnes du Cameroun de l'Ouest. Paris: ORSTOM, Mémoires 98.
- Davallon, J. (2000). Le patrimoine : "une filiation inversée" ?. In: *Espaces Temps*, 74-75, Transmettre aujourd'hui. Retour vers le futur, sous la direction de Philippe Dujardin, Patrick Garcia et Bénédicte Goussault. pp. 6-16.
- Davallon, Jean. (1999) *L'exposition à l'œuvre : stratégie de communication et de médiation symbolique*, Paris, L'Harmattan. 378 p.
- Davallon,J.(2014). À propos des régimes de patrimonialisation: enjeux et questions. Patrimonializa- ção e sustentabilidade do património: reflexão e prospectiva, Lisboa, Portugal. <halshs- 01123906>
- De Sabran, M. (1999). La " Maison du pays " :l'exposition du patrimoine dans les musées privés d'Afrique de l'Ouest et du Cameroun. In: *Cahiers d'études africaines*. Vol. 39 N°155-156. . Prélever, exhiber. La mise en musées. pp. 885-903.
- Dongmo, D. (1982). Le devenir des deux exploitations européennes de Babadjou. *Revue de Géographie du Cameroun*, Yaoundé, vol. 3, n° 1, p. 27-32.
- Dongmo, J. L.(1981). *Le dynamisme bamiléké, La maîtrise de l'espace agraire*, volume I, Yaoundé, CEPER.
- Fark-Grüniger, M. (1995). La transition économique à l'Ouest du Cameroun ,1880 - 1990 .Jeux et enjeux. Thèse de Doctorat en Sciences Économiques, Université de NEUCHÂTEL, ADAG, ZÜRICH.
- Fongang Fouepe, G (2008) .Les mutations du secteur bamiléké(Cameroun) étudiées à travers ses acteurs : Une analyse à partir des localités de Fokoué et de Galim. Institut

des Sciences et Industries du Vivant et de l'Environnement (AgroParisTech) (Ex Institut National Agronomique Paris - Grignon), thèse de Doctorat.

-Fongang Fouepe, G (2008) .Les mutations du secteur bamiléké(Cameroun) étudiées à travers ses acteurs : Une analyse à partir des localités de Fokoué et de Galim. Institut des Sciences et Industries du Vivant et de l'Environnement (AgroParisTech)

-GARÇON, A-F. (2012). L'imaginaire et la pensée technique. Une approche historique, XVIe -XXe siècle, Éditions Classiques Garnier, 286 p.

Gentil, D. (1984). *Pratiques coopératives en milieu rural Africain*, Paris, éditions ouvrières,

-Gob A., Drouguet N. (2006). *La muséologie : Histoire, développements, enjeux actuels*, Armand Colin, Paris. 239 p.

-Guetat-Bernard, H. (2008). Cultures du café et dynamiques des rapports de genre en pays Bamiléké au Cameroun : effet de similitude avec la situation kikuyu au Kenya, *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 243 | 2008, 339-354.

-Hatcheu, E. (2006). « Quelle professionnalisation pour quelle agriculture? » [www.fpae.net](http://www.fpae.net) 19 Oct. 2006.

-Heumen, H. (2009). Conquête et fidélisation des publics au musée national de Yaoundé au Cameroun, mémoire de Master professionnel en Gestion du Patrimoine culturel », Université Senghor, Egypte, 77p.

-Heumen, H. (2014). *Les Musées Nationaux d'Afrique : Rôles et enjeux, (le Musée National de Yaoundé)*, Paris, Harmattan, 208p.

Hurault, J. (1962). La structure sociale Bamileké, Paris-La-Haye, Mouton, 133p.

-ICOM. (1992). *Quel musée pour l'Afrique ? Patrimoine en devenir*, Paris, ICOM, 471p.

-Joubert, H. (1999). Les musées : la construction de l'identité nationale nigériane en pays yoruba. In: *Cahiers d'études africaines*. Vol. 39 N°155-156. Prélever, exhiber. La mise en musées. pp. 845-873.903.

-Kaffo, C. (2005). « Cultures maraichères dans les montagnes du Cameroun occidental » cahiers d'agricultures. Volume 14, numéro 6 ,5 PP 517-24, Novembre-Décembre 2005, Étude originale.

-Kamga, A. (2001). Pour les caféiculteurs de l'Ouest camerounais, retour aux vivriers Inter-Réseaux 2001. <http://www.inter-reseaux.org>.

- Konaré, A. (1985). La création et la survie des musées locaux. *Museums and Community in West Africa, Actes du symposium international sur les musées locaux en Afrique de l'Ouest*, Lomé, Togo, pp.5-10.
- Kuete, M. (2012). Café et acteurs de la caféiculture des hautes terres de l'Ouest Cameroun, grandeur et crise d'une plante identitaire: réponses paysannes, Paris, Harmattan, 323 p.
- Lecoq, R. (1953). Les Bamilekés. Paris, Présence Africaine, 213p.
- Maret, P. (2001). « Patrimoine africain : plaidoyer pour une approche plurielle », in Gaulthier-Kurhan C., (dir.), *Le Patrimoine Culturel Africain*, Paris, Maisonneuve et Larose.
- Mbapndah, Ndobegang M. (1985). Grassfield chiefs and political change in Cameroon. Ann Arbor: University Microfilms International.
- Mveng, E. (1963). Histoire du Cameroun, Paris, Présence Africaine, 533p.
- Nizésété, B.D. (2007). Musées et Développement : réflexion sur les enjeux et défis des Musées camerounais pour la valorisation du patrimoine culturel », *Annales de Faculté des Arts, Lettres et Sciences Humaines de l'Université de Ngaoundéré*, Vol.IX.
- Noubissi, E. (1988). La caféiculture dans la Menoua 1930-1960, esquisse d'une étude historique, mémoire, Département d'Histoire, Université de Yaounde I, 1988
- Ondoa Manga, T. (2006). Analyse des politiques agricoles mises en oeuvre au Cameroun depuis 1960 document préparé en mai.
- Perrois Louis, Notué Jean Paul, 1997, *Rois et sculpteurs de l'Ouest Cameroun: la panthère et la mygale*, Paris, Karthala, 385p.
- Portères R., (1948). Notes sur la culture du café arabica au Cameroun français », in *Agronomie Tropicale n° 7*, Juillet-Aout 1948. [http:// www.quae.com/en/r104-agronomie-tropicale.html](http://www.quae.com/en/r104-agronomie-tropicale.html).
- Poulot, D. (2009). Qu'est-ce qu'un musée ?. Dans *Musée et muséologie* (pp. 6-21). Paris: La Découverte.
- Rivière, G. (1989). *La Muséologie selon Georges Henri Rivière : cours de muséologie*, textes et témoignages, Paris, Dunod, 402 p.
- Tchatchoua, T. (2013). LES BAMILÉKÉ AU CAMEROUN Ostracisme et sous-développement. Harmattan Cameroun, 234p.
- Tulet, J. Ch. (1992). Le café et son cortège: les associations culturelles dans la caféiculture latino-américaine”, *Géodoc n°38, Série MOCA n°2*, Université de Toulouse-Le-Mirail.

- UNESCO, (1972). convention pour la protection du patrimoine mondial culturel et naturel, Paris.
- Uwizeyimana, L. (2009). Après le café, le maraîchage ? Mutations des pratiques agricoles dans les Hautes Terres de l'Ouest Cameroun, *Les Cahiers d'Ostre-Mer* [En ligne], 247 | Juillet-Septembre 2009, mis en ligne le 01 janvier 2012, consulté le 14 août 2018. URL : <http://journals.openedition.org/com/5675> ; DOI : 10.4000/com.5675
- Uwizeyimana, L. et UGINET E. (2003). Mutations des pratiques agricoles et réajustement des rapports ville-campagne sur les Hautes Terres de l'Ouest Cameroun (région de Fombout). In : *Crises et mutations des agricultures de montagne. Hommage au professeur Christian Mignon*. Clermont-Ferrand : Presses universitaires Blaise Pascal, CERAMAC, n° 20, p. 221-236.
- Vouffo, B.E. (2015). Les musées de l'Ouest Cameroun: impacts socioculturels et économiques, problèmes et perspectives. Mémoire de fin d'études pour l'obtention d'un diplôme d'Ingénieurs de Conception en Sciences du Patrimoine, option muséologie/muséographie, Université de Maroua; 157p.



**PARTIE PERSONNELLE DU PROJET TUTORE**  
**THEME PRINCIPAL : PATISSERIE**  
**SOUS THEME PERSONNEL : ASSOCIATIONS ET**  
**FORMATIONS DE PATISSIERS**

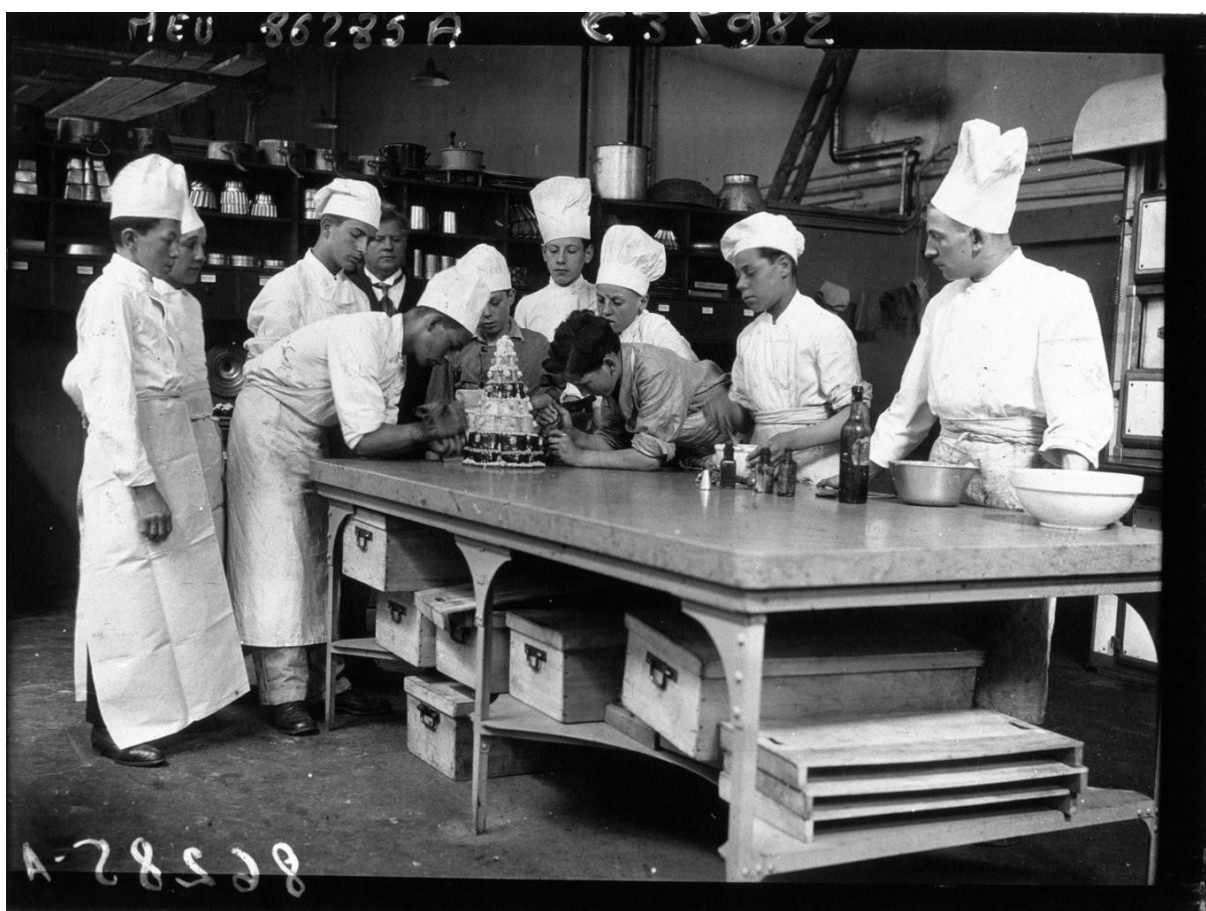
## Projet Tutoré

Sujet : La Pâtisserie

Thème: Associations et formations de pâtissiers

Par: Vouffo Bergenie E.

Sous la supervision de : Zourmba Ousmanou



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

## INTRODUCTION GÉNÉRALE

Cette étude fait partie d'un travail d'équipe développé dans le cadre du projet tutoré du Master Erasmus TPTI dont le thème principal est *la Pâtisserie*. Ledit thème a été abordé sous quatre axes et à croisé les étudiants aux profils divers. Ces axes sont: la pâtisserie artisanale développée par Magueye Thioub (archéologue), la pâtisserie industrielle développée par Daily Vega Barbara Cruz (architecte), les Associations et formations de pâtissiers par VOUFFO Bergenie et la patrimonialisation (muséologue) de la pâtisserie par Giulia Marone (historienne). Ces différentes parties mettent donc en évidence d'un côté l'évolution de la pâtisserie de l'artisanat à l'industrie ou la cohabitation des deux et d'un autre côté la patrimonialisation et l'organisation du secteur. Dans la partie relative aux Associations et formations de pâtissiers qui nous intéresse ici, il est question de voir comment il a été possible de construire un discours technique à partir du savoir-faire pâtissier, comment les savoir-faire ont été transmis de génération en génération et comment le travail était organisé. En effet, l'existence des corporations en Europe depuis la nuit des temps traduit la capacité des hommes à organiser un métier dans sa forme la plus institutionnelle et de le doter de normes codifiées.

En effet, pendant longtemps, les corporations ont été considérées comme un modèle essentiel d'organisation du travail (Saint-Martin, 1922). En effet, elles détenaient le monopole de leurs secteurs d'activités respectifs, gardaient l'honneur du métier et devaient s'assurer de la bonne qualité des produits mis en vente. Ces organisations avaient également un quasi-monopole sur la formation, ce qui leur assurait un contrôle sur les nouveaux entrants dans la profession (Lembré, 2016). Ainsi, leur étude offre d'intéressantes informations sur l'histoire des premiers-âges du travail (Boileau, 1268), et de l'enseignement technique ou professionnelle. Considérées comme un groupement d'hommes vivant du même travail et employant les mêmes matières premières (Darene, 1904), ces communautés ont été les précurseurs du développement du commerce et de l'industrie. Au rang de ces organisations qui ont façonné l'histoire du travail, figure la corporation des pâtissiers. L'organisation des corporations pâtissières en Europe et la façon dont ce savoir-faire a été transmis au fil du temps dans cet espace témoigne d'une évolution partagée entre ruptures et permanences. La transmission a toujours été au cœur du savoir-faire pâtissier depuis ses origines. Concentré entre les mains des maîtres pâtissiers, l'apprentissage de ce métier a connu une évolution significative côtoyant le non formel et le formel. Le passage du régime de

la pratique (appliquant des savoir-faire transmis oralement et par l'observation) à celui de la technique basé sur la codification du savoir-faire ou la cohabitation des deux a donné une nouvelle configuration au secteur de la pâtisserie. Le pâtissier est défini au moyen-âge comme une personne qui travaille avec l'eau et la farine dans le but de faire des pâtes (Fabrizio Proprio, 2008). Avec le temps, cette définition du pâtissier va s'élargir tant la pâtisserie va s'ouvrir à de matières premières et savoir-faire divers. Aujourd'hui, tout un ensemble de filières<sup>36</sup> s'incrustent ou se greffent autour de la pâtisserie.

Si la transmission du savoir-faire pâtissier se fait au sein des corporations pendant le moyen-âge, le 20<sup>ème</sup> va impulser une nouvelle architecture du système de transmission de ce savoir-faire. Le 20<sup>ème</sup> siècle a vu naître une pléthore d'écoles de formations en pâtisserie à travers l'Europe et une multitude d'associations qui assurent non seulement la transmission des savoir-faire mais aussi toute l'organisation de ce secteur d'activité. En Italie par exemple on note l'existence de diverses écoles (qui offrent des formations dans diverses filières de la pâtisserie à savoir la glacerie, chocolaterie, confiserie, boulangerie, pâtisserie) et associations qui encadrent le secteur. Au rang de ces écoles de formations et/ ou associations<sup>37</sup> de pâtissiers en Italie aujourd'hui nous avons: le Gelato University Carpigiani, l'Università Degli Studi di Scienze Gastronomiche, l'Etica del Gusto, l'Università del Gusto, Accademia Maestri Pasticceri Italiani, l'Associazione Nazionale Dei Panificatori Pasticceri, la Federazione Italiana di pasticceria, Gelateria e Cioccolateria, la Confederazione Pasticceri italiani, l'Associazione Chef e Pasticceri Italiani, entre autres. Au Portugal les écoles de tourisme (Os Escolas do Turismo) notamment à Douro-Lamego, Lisboa, Oeste, Porto, A Escola Profissional Cozinha e Pastelaria, a Associação de Cozinheiros profissionais de Portugal constituent des acteurs majeurs du secteur de la pâtisserie. En marquant un temps d'arrêt pour appréhender l'évolution du système corporatif, ce travail présente de manière non exhaustive les associations et formations de pâtissiers d'hier à aujourd'hui.

---

<sup>36</sup> Chocolaterie, glacerie, confiserie...

<sup>37</sup> Ces écoles de formations sont généralement l'œuvre de ces associations.

## A-PREMIÈRE PARTIE : ASSOCIATIONS ET FORMATIONS DE PÂTISSIERS D'HIER À AUJOURD'HUI

### I-Genèse et évolution des corporations

#### I.1-Dès l'antiquité

L'origine des corporations est encore aujourd'hui au cœur de nombreux débats (Branthôme, 2013). Dans son ouvrage intitulé *Histoire des corporations des métiers depuis leurs origines jusqu'à leur suppression en 1791*, Etienne Martin Saint-Léon montre que l'organisation corporative du travail remonte à une antiquité bien reculée (Saint-Leon, 1922). Pour lui<sup>38</sup>, la Grèce antique a connu des associations professionnelles qu'elle désignait sous le nom d'*hétairies*. De nombreux témoignages d'historiens, de nombreuses découvertes riches en révélations de l'épigraphie moderne permettent d'attester l'existence dans la Rome antique de l'organisation corporative. En effet, d'après Plutarque, il existait déjà des collèges d'artisans fondés par Numa Pompilio (Campo, nd). Mais cette organisation "primitive" avait été éphémère. C'est pendant le règne de Servius Tullius que ces collèges connaissent une existence continue, régulière et acquièrent le caractère d'une institution définitive. Ces organisations encore appelées *collegia* sont contrôlées par l'autorité publique et circonscrites dans quelques domaines de travail considérés comme fondamentaux pour la subsistance de la société. Les corporations établissent les codes éthiques, réglementent la production des biens, l'approvisionnement en matières premières, la structure du travail, l'apprentissage et la transmission des connaissances techniques. Cet héritage antique a eu une influence significative sur l'organisation des corps de métiers et par conséquent sur la structure de l'Etat en Europe. Dès le XIIème siècle, une multitude d'associations professionnelles aux dénominations différentes sont créées pour réglementer les métiers. Le concept de "corporation" a pourtant été tardivement adopté. Au Portugal on parle de *grémios*, en Angleterre des *Guildes*. Les appellations en Italie varient en fonction des régions. Ainsi, en Toscane on parle des *arts*, de *collèges* à Pérouse, *Paratici* en Lombardie. En France, ce terme n'existe d'ailleurs pas dans les textes de l'Ancien régime. Le terme « communauté » était utilisé pour désigner l'association vue comme personne civile et le terme « confrérie » pour désigner la même association comme institution religieuse. Religion catholique et exercice d'un métier étaient intimement liés. L'un des premiers corps de métiers constitué est celui des marchands. Le corps de marchands existait à Pavie, Gênes, Rome. L'*Arti dei Mercatanti* est présente en Florence dès 1182 et celui

---

<sup>38</sup> Thèse également soutenue par de nombreux auteurs à l'instar de Fernando Campos

de Bologne dès 1194 (Pini, 1999). Qu'il s'agisse de France, des Etats qui formaient l'actuelle Italie ou le Portugal, la politique impériale était hostile pour les corps de métiers bien que contrainte elle aussi pour des raisons financières et mêmes politiques à favoriser leur développement.

En France par exemple, les métiers sont initialement la propriété des seigneurs. A la recherche de nouvelles sources de revenus pour équiper leurs troupes pendant les croisades, les seigneurs ont été conduits à "reconnaître" l'existence des communes et des corporations moyennant des taxes bien définies (Darene, 1904). L'émancipation des communes va considérablement inspirer et impulser les mouvements corporatifs. Les travailleurs se devaient de s'unir, de mettre leurs intérêts en commun, pour se défendre des exactions et des exigences seigneuriales. Les corporations achètent à ce moment leurs existences auprès des Seigneurs qui leur cèdent une partie de leurs droits. Les prévôts sont choisis par le roi pour assurer le contrôle de chaque corps de métier. Cependant les multiples exactions de ces derniers amenèrent Saint Louis à organiser les communautés des métiers. C'est ainsi qu'on va assister dès le 13<sup>ème</sup> siècle à la formalisation des corporations au sein d'un registre de règlements.

## **I.2- De la codification**

L'existence des corporations en Europe traduit la volonté et la capacité des hommes à organiser un métier dans sa forme la plus institutionnelle et de le doter de normes codifiées. En France comme partout ailleurs, c'est justement ces normes initialement codifiées qui sont à la base de la rédaction des statuts qui ont longtemps constitués la source privilégiée de l'étude du monde du travail. Jusqu'au milieu du 13<sup>ème</sup> siècle l'ensemble des dispositions réglementaires des corporations sont transmises de bouche à oreille, de générations en générations (Boileau, 1268). Il restait alors à fixer et à resserrer dans une réglementation claire et précise ces traditions et ces usages souvent obscurs, souvent incomplets ou même contradictoires; il restait à donner à l'industrie son code, au travail son organisation, au régime corporatif sa formule. C'est pendant cette période que l'institution apparaît définitivement organisée et que fut élaborée la législation qui, dans ses dispositions essentielles, devait continuer à la régir jusqu'en 1791 (Saint-Léon, 1922).

En effet, en 1254, dans le souci d'organiser et d'hierarchiser les corporations, Saint Louis confia à Etienne Boileau la mission de définir les corporations. C'est à dire mettre par écrit les règlements et statuts déjà en usage dans chaque communauté. Il faut attendre 1278 pour qu'Etienne Boileau entreprenne de mettre par écrit les statuts et

règlements des métiers. Ces règlements constituaient un outil efficace pour lutter contre les fraudes et pour contrôler la qualité des produits mis en vente dans différents secteurs d'activité. Ils définissaient également les droits et devoirs de chaque membre d'une corporation (apprentis, compagnons, maîtres). Les jurés et prud'hommes qui firent la demande dudit livre comparurent au Châtelet et firent enregistrer les statuts et règlements de leurs corporations respectives. Etienne Boileau ne fit que collectionner et donner une existence matérielle à ces statuts et règlements qui étaient déjà en usage comme mentionné plus haut. C'est après la mise sur pied de ce livre que les métiers furent réellement réglementés et organisés (Charabot, 1904). Chaque citoyen est tenu d'appartenir à une communauté. Ceci dû aux revendications des associations qui souhaitaient avoir plus de transparence dans leurs métiers afin de mieux fixer leurs droits. La codification des métiers n'est pas l'apanage de France. En Italie, en 1329, le *statutto della Società dei Mercatini* est élaboré. La première codification de métiers au Portugal apparaît en 1489 et c'est celle des charpentiers, des tanneurs, des cordonniers. Ici, c'est après 1512 que les corporations de métiers et leurs statuts ont réellement vu le jour sous l'initiative des rois notamment D. João II et D. Manuel. Le contrôle de ces institutions par les rois est tout aussi contraignant ici que partout ailleurs.

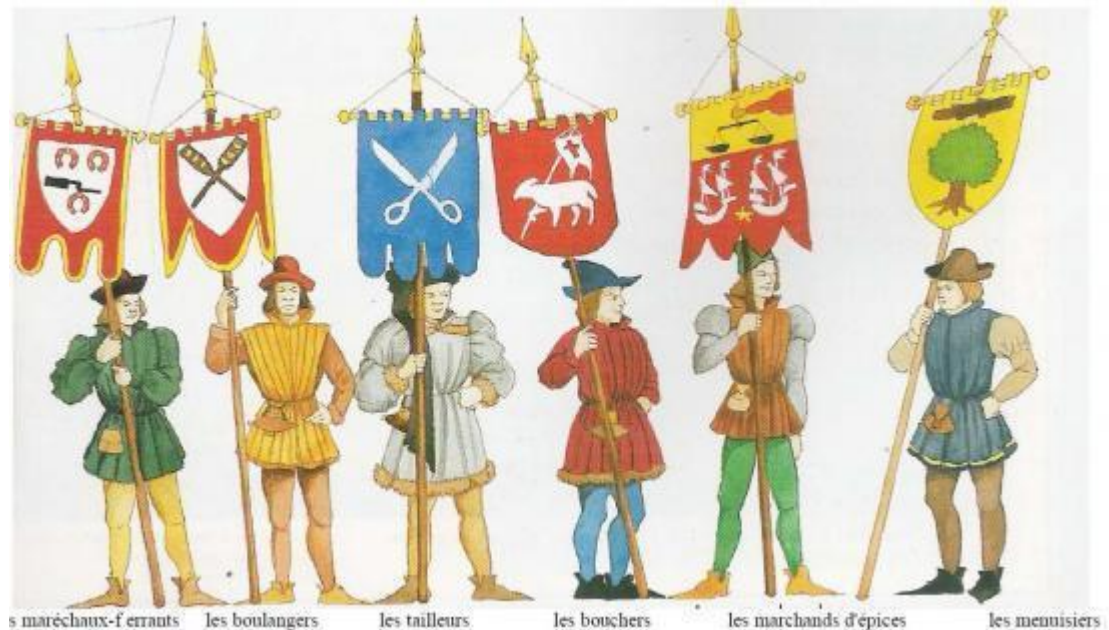
Les rois de France avaient très vite réalisé l'intérêt du contrôle des métiers parisiens pour le développement de l'« Etat » (Histoires de Paris, 2014). Dès le XV<sup>e</sup> siècle apparurent les règlements de police. Le contrôle des métiers est de plus en plus effectif. Les sergents se rassurent du respect des prix sur les marchandises. Mais le contrôle de la qualité des produits était confié à un membre du même corps du métier qui était l'intermédiaire entre le métier et le Comte : c'est le juré<sup>39</sup>. Opérant au nom du roi et non de celui de la communauté, le juré était initialement choisi par ce dernier et non voté. Cependant, étant en contact permanent avec les « gens des métiers », ils devinrent plus intimes. Et, même si le juré s'assure du respect des règlements, il est au service des gens des métiers. Le juré avait le droit de visite à domicile, à l'ouvroir ou à l'étalage des maitres. Il se présentait quand il voulait et parfois accompagné d'un sergent, opérait à la saisie des objets non conformes et faisait des rapports au prévôt qui seul incarnait la justice en ce qui concerne les métiers : on parlait des maitres jurés. En 1597, Henri IV lance un édit exigeant que tous les corps de métiers soient jurés. Cet édit imaginé par Henri IV avait pour but de payer ses troupes suisses c'est pourquoi on parle d'Edit des Suisses. C'est cet édit qui facilita l'admission à la maîtrise et organisa les métiers sur un

---

<sup>39</sup> Les jurés prêtaient serment au prévôt lequel représentait l'autorité royal.



plan uniforme. Cet édit permettait également d'exercer deux métiers du même genre. Toujours en quête d'argent, la pression du pouvoir royal sur ces communautés se fera plus en plus sentir, ajouté les inégalités dans l'obtention de la maîtrise, le favoritisme vont anéantir ces communautés. Au 18ème siècle et plus précisément en 1791 avec la liberté de travail, de tous les commerces et industries, ce système d'organisation sera aboli. Les savoir-faire et modèles des dites communautés seront mis dans le domaine public. A partir du 19ème avec la loi syndicale, les communautés seront substituées par les syndicats.



**Image 25 :** Les bannières des métiers au moyen-âge

source : <http://melaniepaulinebruges.e-monsite.com/album/enseignes-des-metiers.html>

### **I.3-Organisation, hiérarchie au sein des corporations.**

L'organisation des corporations et leur hiérarchisation varient d'un pays à autre même s'il garde de nombreuses similitudes. En France, dans ces institutions on retrouve les maîtres, les compagnons (ou ouvriers) et les apprentis. Chacun avait un rôle particulier à jouer dans la vie et le développement du métier :

-L'apprenti (celui qui s'instruit): le jeune garçon<sup>40</sup> ou la jeune fille est appelé à s'inscrire auprès d'une communauté de métiers. Il est appelé apprenti et la durée de sa formation dépend du métier entrepris. Un contrat d'apprentissage par écrit était la plupart des cas signé devant le notaire et les parents se devaient de payer les frais d'entretien. Dans ces écoles plus ou moins non formelles des enseignements théoriques et pratiques étaient

<sup>40</sup> L'âge limite n'apparaît qu'au 16<sup>ème</sup> siècle. Pas avant 10 ans et pas après 16 ans.

dispensées. Et après la durée de la formation requise, l'apprenti devenait le compagnon ou l'ouvrier.

-Le compagnon (celui qui sert) : le compagnon est l'ouvrier affranchi de l'apprentissage et connaissant la pratique de son métier (Saint-Léon, 1922). Malgré la maîtrise du savoir-faire, le compagnon ne pouvait pas travailler à son propre compte. Après un moment donné, le compagnon pouvait aspirer au titre de maître. Pour se faire, il devait être de religion catholique, être de bonnes mœurs, subir un examen professionnel, payer ses droits de maîtrise et exécuter le chef-d'œuvre.

-Le maître (celui qui commande): Les maîtres-jurés avaient pour rôle de faire respecter les règlements du métier et de visiter les ateliers de vente des produits. Le maître devait surveiller son apprenti aussi bien dans comme à l'extérieur de l'atelier. L'ouvrier encore appelé varlet ne pouvait pas être congédié sans motif. Pour se faire, dans certaines corporations, le motif du renvoi devrait être examiné par deux varlets et quatre maîtres-jurés du même métier. Orphelins, fils de maîtres, veuves, gendres étaient favorisés dans l'obtention de la maîtrise. Car le fils devrait suivre la carrière du père. L'ouvrier pouvait en épousant la fille d'un maître devenir un maître (Charabot, 1904). On pouvait aussi devenir maître par don roi. Les ressources des confréries se composaient des cotisations annuelles des membres, des droits perçus pour l'admission des apprentis à la maîtrise, des amendes et des donations. Toutefois il est important de noter que chaque corps de métier avait une organisation qui lui était spécifique bien qu'ils avaient tous plusieurs points en commun. Au rang de celles-ci nous avons la corporation des pâtissiers.

## **II-Genèse et évolution des corporations pâtissière**

Même si on note l'existence des pâtissiers dès la Grèce antique, en France, il faut attendre 1567 pour voir la corporation des pâtissiers se constituer définitivement et légalement (Charabot,1904). Mais au 13<sup>ème</sup> siècle on note déjà la présence des édits et ordonnances qui régissent ce corps de métiers.

### **II.1- Le 13ème et 14ème siècle**

Pour Antoine Charabot, au moyen-âge, pâtissiers<sup>41</sup> et oublayers<sup>42</sup> se confondent (Charabot, 1904). Cependant, pour certains laboratoires de recherches, même si aujourd'hui la boulangerie a tendance à se confondre avec pâtisserie il n'en était pas le cas au moyen-âge. En effet, à cette époque, les pâtissiers sont autant spécialisés dans le

---

<sup>41</sup> Ces derniers s'appelaient oublayers-pâtissiers (Antoine Charabot)

<sup>42</sup> Un oublayer est une personne qui fabrique les oublies et l'oublie est c'est un genre de pain qui se cuit entre deux fers et se mange chaud.

salé et dans le sucré et ne font pas partie de la même communauté de métiers que les boulangers. Au moyen-âge le pâtissier fabrique la pâte ce qui le rapproche du boulanger mais il ne fabrique pas les mêmes produits. Le métier de pâtissier est tardivement reconnu car les boulangers ont gardé le monopole sur la fabrication des pâtés.<sup>43</sup> Au moyen-âge le métier de boulanger fait des métiers qui emploient le plus d'ouvriers. A la fin du XIIIème précisément, leur corporation était l'une des plus puissantes de Paris



1



2

Ces deux cartes postales montrent qu'il s'agit de deux corporations différentes.

1-Cartes postales des métiers et corporations 1306 source : <https://www.pinterest.fr/pin/296322850467936281/>

2- Cartes postales des métiers et corporations 1306 <https://www.pinterest.fr/pin/445293481885619956/>

**Images 26 et 27 :** Cartes postales des métiers et corporations 1306

Au Portugal les corporations de pâtissiers sont quasi inexistantes. Ce parce que jusqu'au milieu 19ème siècle, les couvents et ou monastères constituent les principaux centres de confiserie et de pâtisserie. C'est dans ces lieux que sont produits les pâtisseries et c'est également là que les savoirs et savoir-faire liés à pâtisserie sont transmis. La famille sert aussi de lieu de transmission des savoir-faire.<sup>44</sup>

En France, la réglementation du métier d'oublayeurs commence en Mai 1270. C'est Regnaut Barbon alors Prévôt de Paris qui enregistre les statuts donnés Saint Louis aux maîtres oublayeurs<sup>45</sup>. Cette confrérie est alors placée sous la protection de Saint Michel. Ces statuts définissent les conditions d'exercice de ce métier. Ils insistent sur la maîtrise du savoir-faire, la durée<sup>46</sup> d'apprentissage (fixée à 5 ans), le contrôle de la qualité des produits mis en vente, la nomination des jurés, la réglementation des jours de travail, les amendes à payer au roi entre autres (Charabot, 1904). En 1406, les statuts 1270 subirent d'importantes modifications. Pour devenir maître ou pour pouvoir ouvrir

<sup>43</sup> <http://www.lesucre.com/sucre-a-a-z/histoire/des-histoires-sucrees/oubloyers-et-patissiers.html>

<sup>44</sup> <http://chefereceitas.blogspot.com/2010/01/historia-da-pastelaria-portuguesa.html>

<sup>45</sup> Fabricants d'oublies, pâtes légères

<sup>46</sup> Cette durée est aussi fonction des villes

une boutique à Paris et dans les Faubourgs il fallait être capable de faire 500 oublies, 300 supplications et 200 esterets ainsi que la pâte des dits en un jour. Il était aussi recommandé de n'avoir jamais encouru « *aucun blâme ou reproche* ». Cette modification concerne aussi l'introduction du chef-d'œuvre pour ceux qui ne sont pas enfants de maîtres. Les formations deviennent payantes<sup>47</sup> à ce moment. L'apprenti doit payer 5 sols au roi et 5 sols à sa confrérie. En même temps, la durée d'apprentissage s'est vue réduite en passant de 5 ans à 4 ou 3 ans.

Après la constitution légale et définitive de la corporation de pâtissiers, la durée de la formation a été revue à hausse : elle est revenue à 5 ans. De nouveaux statuts de 1566-1567 exigent au compagnon de travailler 3 ans de plus comme alloué avant d'aspirer au titre de maître. Des conditions s'imposaient de plus en plus à l'ouvrier rendant difficile son ascension au titre de maître. Par contre les fils de maîtres étaient très favorisés. Cette situation brisa le lien fraternel entre l'ouvrier et le maître et les discordes commencent à partir de ce moment. Les exigences s'accroissent. Pour quitter son maître et aller travailler ailleurs l'ouvrier devrait fournir une série de documents contraignants (certificat mentionnant sa moralité, sa foi...). Lesdits statuts exigent aussi de ne prendre un ouvrier que par l'intermédiaire du clerc de la corporation. Les maîtres du 13 et 14<sup>ème</sup> siècle faisaient des ouvriers leurs amis et égaux contrairement à ceux du 15 et 16<sup>ème</sup>. Il n'était visiblement plus question de la défense des intérêts de tous. Les ouvriers subirent pendant ces années les exactions des maîtres sans compter la pression royale. Ces discriminations entravèrent sérieusement la vie au sein des communautés jusqu'à leur abolition en 1791. Au 19<sup>ème</sup> siècle les syndicats de pâtissiers virent le jour tout en bénéficiant de l'héritage des communautés de métiers.

### **II.3-L'apprentissage**

Selon les Statuts de la pâtisserie tels que formulés dans le Livre des Métiers d'Etienne Boileau en 1270, la maîtrise de la connaissance parfaite du métier est exigée à tout pâtissier. Jusqu'à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, la durée d'apprentissage était fixée à cinq ans et était assurée par un maître pâtissier. Les statuts de 1406 interdisent d'ailleurs à un maître pâtissier de prendre un ouvrier pour moins de cinq ans. Car il ne saurait apprendre ledit métier en moins de temps et gagner loyalement sa vie. Il pouvait cependant être rompu après une absence de trois mois et il était défendu aux confrères d'employer le fugitif. L'ouvrier désirant passer maître devait réaliser un Chef-d'œuvre. Le Chef-d'œuvre exigeait la confection d'un millier de plaisirs ou nieulles en une

---

<sup>47</sup> Elles étaient gratuites jusque là



journée. Plus Tard elles se subdivisent pour l'exécution du chef-d'œuvre en oublies, gaufres ou supplications. A partir du XVème siècle la Corporation des Pâtissiers de Pains d'Épices voit le jour. Le chef-d'œuvre consistait dans la préparation d'une quantité de pâte de 200 livres, parfumée à la cannelle, à la muscade ou au clou de girofle, qu'il fallait ensuite détailler en pains, lesquels se faisaient de toutes grosseur. Ainsi, pour obtenir la Maîtrise, il fallait avoir 20 ans au moins, avoir confectionné le chef-d'œuvre, avoir fait un apprentissage de quatre années certifiées par un contrat devant le notaire, être de bonne moralité, de religion catholique, avoir fait un stage. Ce sont autant de critères qu'il fallait remplir pour devenir pâtissier.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

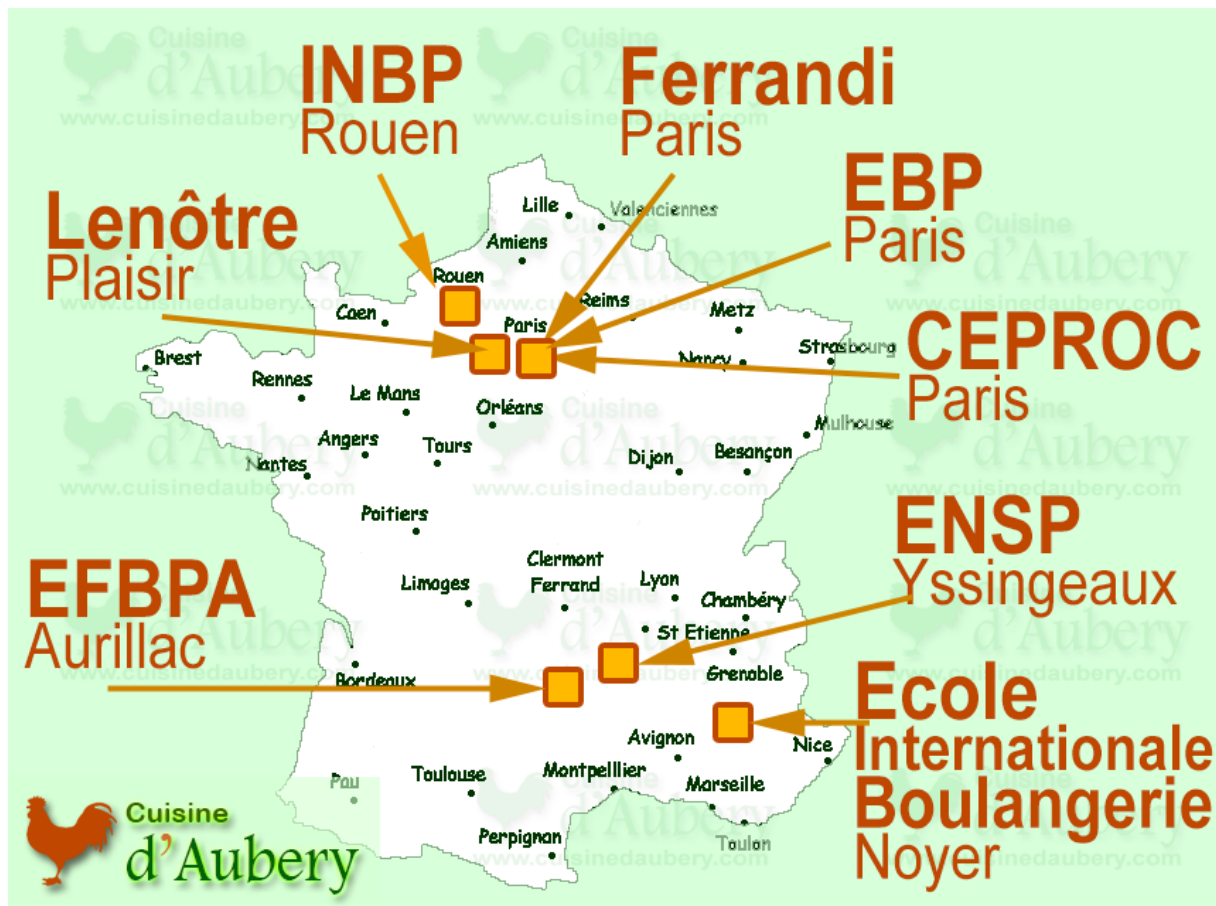
**Image 28 :** Rue du Terrage : école d'apprentissage [de pâtisserie] : [photographie de presse] / Agence Meurisse Source : Gallica

En France, après l'abolition des corporations, le recrutement des apprentis est devenu très difficile (Le journal des confiseurs, pâtissiers, glaciers, fabricants de chocolats, biscuits, fruits..., N°270 de Février 1913). L'idée de rendre l'apprentissage à nouveau obligatoire n'est pas exclue. Dans divers congrès culinaires la question d'apprentissage est posée et discutée. La durée de l'apprentissage, du travail des enfants, la question de la gratuité ou non sont au cœur du débat. La question de la durée est au centre car le service militaire devient obligatoire pour tout jeune et il est

désormais impossible pour lui de subir de formations comme telles pendant de longues années. Il faut trouver la solution la plus pratique pour continuer à perpétuer le savoir-faire. La mobilisation des maîtres porta ses fruits. La durée de formation est réduite et avec le temps devenait très flexible. L'édition des programmes de formation est désormais une nécessité. Et la formation est sanctionnée par l'obtention d'un diplôme signé par le Président du Syndicat. Les chefs continuaient à assurer la formation des apprentis (souvent subordonnés par leurs ouvriers). La configuration avait un peu changé mais le fond restait le même. Dès le 20<sup>ème</sup> siècle, vont émerger les premiers de cadre de formation conventionnelles dans le domaine de la pâtisserie.

### III-Associations et Formations de pâtissiers de nos jours

#### III.1-Formation de pâtissiers



**Figure 9** : Ecoles de formations en pâtisserie en France

source : <http://www.cuisinedaubery.com/les-ecoles-cuisine-patisserie-adultes/>

De nos jours la formation des pâtissiers varie d'un pays à un autre un autre. Pour arborer le costume de pâtissier en France par exemple, il faut avoir la qualification, la

compétence que requiert l'exercice de ce métier. Les diplômes qui certifient la maîtrise du savoir-faire pâtissier sont définis par le Ministère de l'Education Nationale, la Chambre des Métiers et par certaines écoles de Formation. La formation est assurée par une panoplie d'écoles privées créées par des syndicats de pâtissiers ou par des personnes morales. Bien plus, la diversification des filières montre un souci de spécialisation. Cette partie s'intéresse à la pâtisserie et à ses filières connexes. Trois niveaux de qualifications sont reconnus. Le Niveau V ou niveau CAP (Pâtissier, Boulanger, chocolatier, confiseur...). Le CAP<sup>48</sup> dans le vaste domaine de la pâtisserie s'obtient en deux ans après la classe de troisième ou en un an après un premier CAP. La Mention complémentaire (MC) Pâtisserie boulangère ou MC Pâtisserie glacerie chocolaterie confiserie spécialisées relève aussi du niveau V tout comme le Brevet d'Études Professionnelles (BEP diplôme intermédiaire au Bac Pro auparavant exigé). Après le niveau V vient le niveau IV ou Niveau Bac. Il est constitué des titulaires du Baccalauréat Professionnel (Bac Pro accessible après le brevet) ou des titulaires de (Brevet Technique des Métiers (BTM 3 ans après la troisième). Et enfin le Niveau III c'est à dire BAC+2 (selon le Répertoire National des Certifications Professionnelles). On retrouve ici les titulaires d'un Brevet de Maîtrise (BM). Ceci Témoigne à suffisance du dynamisme qu'il y'a eu dans le métier de pâtissier. La formation est passée du non formel au formel. Les écoles se sont multipliées et les spécialisations ont été précisées.

A l'observation des affiches et prospections renseignant sur les offres de formations en pâtisserie, on se rend compte du fait que la formation des pâtissiers en France de nos jours est partagée entre ruptures et permanences par rapport à son histoire riche et complexe. L'âge requis pour entamer une formation est généralement fixé à 18 ans. La durée de formation est moins importante et les coûts de formations sont élevés. Le CAP Pâtissier par exemple se prépare<sup>49</sup> en 4 mois et les coûts de formations estimés à environ 9440 euro pour un CAP Pro. Les modules de formation sont : la pratique professionnelle (la plus importante au regard du quota horaire consacré), la technologie, le dessin, les sciences appliquées à l'alimentation, l'environnement économique, juridique et social de l'entreprise et Prévention Santé Environnement. La réglementation juridique, fiscale et sociale, la gestion financière, la gestion commerciale et un stage en entreprise dans une pâtisserie française constituent des modules complémentaires.

---

<sup>48</sup> Certificat d'Aptitude Professionnelle

<sup>49</sup> La préparation est bien distincte de l'obtention du diplôme qui lui est un examen national. Et qui parfois exige de remplir certains critères.



Certaines écoles ont saisi l'importance de former les pâtisseries à l'entrepreneuriat. Car pour être à la tête d'une entreprise il faut plus que le savoir-faire pâtissier. L'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie (INBP) par exemple offre aux apprenants une formation qui leur permet non seulement de maîtriser le savoir-faire pâtissier mais aussi de pouvoir être entrepreneurs. Ainsi, les cours de gestion, de commerce et marketing et d'initiation au TIC font désormais partie des modules de formation des pâtisseries-entrepreneurs. La France dispose de nos jours d'une offre de formation en pâtisserie dense répartie sur le territoire et qui assure (en se redécouvrant, en se réinventant) la pérennisation du savoir-faire pâtissier à travers les générations. De la boulangerie à la pâtisserie en passant par la chocolaterie, la glacerie, la confiserie jusqu'au traiteur, toutes les filières s'affirment et se complètent au sein de ces Écoles. C'est aussi le cas en Italie comme au Portugal où les centres ne m'énagent d'aucun pour assurer la transmission du savoir-faire pâtissier. Au rang de ces écoles qui assurent la formation des pâtisseries en France, en Italie au Portugal nous avons:

### **III.1.1-Institut National de la Boulangerie Pâtisserie**



**Image 29** :: Locaux de l'INBP

source : <http://www.inbp.com>

Situé à Rouen dans le Nord-Ouest de la France, l'Institut National de la Boulangerie Pâtisserie est un service d'utilité publique créé en 1974 par la Confédération Nationale de la Boulangerie Pâtisserie Française. Dès ses débuts, il s'est consacré à la formation des enseignants, puis s'est ouvert à tous les professionnels de la pâtisserie. Il offre une formation de niveau secondaire et supérieur et s'adresse aussi aux personnes de divers corps de métiers qui souhaitent faire une reconversion professionnelle. L'INBP forme dans différentes filières au rang desquelles: la boulangerie, la pâtisserie, la chocolaterie-confiserie, glacerie et snacking. Ouvert à l'international et membre de Campus France, il dispose de quatre catégories de formations.

#### **-Une formation diplômante**

L'INBP prépare à l'obtention de plusieurs diplômes définis par le Ministère de l'Education Nationale, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat, reconnus par le secteur

de la pâtisserie et le marché du travail. Ces diplômes sont: le CAP Boulangerie, le CAP Pâtissier, le CAP Chocolatier-confiseur, le CAP Boulangerie, le Brevet de Maîtrise (Le Brevet de Maîtrise est un titre de la filière de formation artisanale délivré par les Chambres de Métiers et de l'Artisanat. Il se prépare en 2 ans et donne un niveau III (équivalent BTS). Il sanctionne une double qualification : la maîtrise technique du métier et la qualification de chef d'entreprise artisanale. Le BM s'adresse à tous ceux qui exercent déjà un métier et souhaitent progresser dans leur vie professionnelle, qu'ils soient chefs d'entreprise ou salariés. La formation peut être suivie en formation continue ou dans le cadre d'un contrat d'apprentissage.) Bien plus, après la formation l'INBP remet aux élèves ou stagiaires qui ont fait preuve d'assiduité et qui ont rempli les critères exigés lors des notations périodiques des attestations de formation.



**Image 30 :** Formation longue à l'INBP

source : <http://www.inbp.com>

### **-Une formation courte**

La formation courte est constituée d'une offre de stage, d'une formation intra et d'une formation à la carte. Les stages sont organisés sur des thèmes précis que ce soit à Rouen ou à Paris (Par exemple nous avons La Folie du Pain Party actuellement en cours qui s'adresse aux professionnels de la pâtisserie). La formation intra consiste pour l'INBP de sortir de ses murs pour aller former dans une entreprise en fonction des attentes de

celles-ci. Et la formation à la carte est une concertation entre futur élève et formateur pour trouver une formation adaptée à ses besoins et à ses conditions.

### **-Une formation spécifique & Initiation et découverte**

La formation spécifique est une formation très ciblée. Elle s'adresse aux professionnels et enseignants. La formation "initiation et découverte" est destinée aux personnes n'ayant aucune connaissance en pâtisserie et qui souhaitent acquérir les bases de ce savoir-faire.

### **III.1.2-Ecole Française de Boulangerie Pâtisserie et Cuisine d'Aurillac**



**Image 31:** Locaux de l' EFBPA source : <http://www.academiedupain.com/ecole-de-formation>

Située à Tronquières à Aurillac, L'Ecole Française de boulangerie et pâtisserie d'Aurillac (EFBP) a été fondée Christian Vabret, Meilleur Ouvrier de France. Considérée comme l'école des Meilleurs Ouvriers de France, L' EFBP propose une diversité de formations dans le domaine de la pâtisserie. Ces formations sont diplômantes et professionnelles. En ce qui concerne les formations diplômantes, il faut relever que L'Ecole Française de Boulangerie Pâtisserie et Cuisine d'Aurillac prépare au CAP Boulanger, CAP pâtissier, CAP Boulanger-pâtissier.

### **-Formation Boulanger**



Cette formation a pour objectif de préparer les adultes en reconversion professionnelle au métier de Boulanger. Elle se déroule sur 5 mois en centre de formation et 2 mois en entreprise. La formation est ouverte aux personnes âgées d'au moins 21 ans et titulaire d'un BEPC. A la fin de la formation, une attestation de suivi de formation est délivrée par l'EFBPA, une attestation de stage de préparation à l'installation (SPI) délivrée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat, obligatoire. CAP Boulanger délivré par l'Education nationale.



**Image 32 et 33 :** Formation des boulangers à l'EFBPA : cours théoriques et pratiques

source : <http://www.academiedupain.com/ecole-de-formation>

### **-Formation pâtissier**

La formation de pâtissier requiert les mêmes conditions que celle de boulanger. A l'issue de la formation, une attestation de suivi de formation est délivrée par l'EFBPA, une attestation de stage de préparation à l'installation (SPI) est aussi délivrée par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Cantal, obligatoire pour s'installer et valable sur tout le territoire. Le CAP pâtissier est aussi délivré par le l'Education Nationale.



**Image 34 :** Espace pâtisserie à l'EFBPA source :

<http://www.academiedupain.com/ecole-de-formation>

### **-Formation Boulanger-Pâtissier**

Elle tient sur 10 mois en Centre de formation et 4 mois en entreprise. Elle vise à préparer des adultes en reconversion professionnelle au métier de Boulanger pâtissier. Elle permet aussi d'obtenir un CAP Boulanger-Pâtissier délivré par l'Education Nationale. Comme les autres formations, deux attestations sont aussi délivrées.

### **-Stages professionnelles**

Le centre offre plusieurs stages. Il s'agit entre autres des stages de perfectionnement à thèmes (pains biologiques, les tartes de saison, les décors d'experts) animés par les Meilleurs Ouvriers de France en Boulangerie; des stages de préparation aux concours de Meilleur Ouvrier de France - Coupe du Monde de la Boulangerie; des stages en Entreprise, des stages de remise à niveau en pâtisserie, boulangerie ou en snaking. Pour les débutants, deux semaines de stage d'initiation sont proposées, l'une à la boulangerie et l'autre à la pâtisserie. Les prix varient en fonction de la durée et du type de stage choisi.



**Image 35:** Formation professionnelle continue à l'EFBPA  
 source : <http://www.academiedupain.com/ecole-de-formation>

### III.1.3- L'Università del Gusto



**Images 36, 37, 38 :**Formation à l'Università del Gusto  
 source::[www.universitadelgustovicenza.it/it/](http://www.universitadelgustovicenza.it/it/)

Située à Vicenza dans le Nord d'Italie, l'Università del Gusto propose des formations spécialisées dans l'alimentation s'adressant à la fois aux professionnels, aux étudiants des écoles d'hôtellerie cherchant une spécialisation (restaurants, pizzerias, pâtisseries, boulangeries, bars à vins, épicerie fines, bars) et aux amateurs qui



souhaitent approfondir leur compétences et connaissances. Elle forme en pâtisserie, boulangerie, pizzeria... Les enseignements sont thématiques et se tiennent généralement sur plus d'un mois en fonction de la filière choisie avec la possibilité de recevoir un certificat de qualification délivré par la région de Vénétie et reconnu européen.

### III.1.4-L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo



Université d'Etat, officiellement reconnue, l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo a été créée en 2004 par l'Association Internationale *Slow Food* en collaboration avec les régions du Piemonte et de l'Emilia Romagna. C'est une institution internationale qui combine à la fois cours pratiques, théoriques et encourage la rencontre entre les étudiants et les entreprises agroalimentaires de la région. Son ambition est de former une nouvelle génération de professionnels dotés de connaissances et compétences transdisciplinaires dans les domaines de la science, de la culture, de la politique, de l'économie et de l'écologie alimentaire en orientant leur production, leur distribution et leur consommation vers des choix durables. Elle offre des formations diplômantes à plusieurs niveaux Laurea triennale (licence), Laurea Magistrale (Master) et Dottorato (Doctorat).



**Image 39:** Site de l' Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo  
source: <https://www.unisg.it/master/>



### III.1.5-Ecole Internationale de Boulangerie



**Image 40:** Locaux école internationale de la Boulangerie  
source : <https://ecoleinternationaledeboulangerie.fr/acces.php>

L'Ecole Internationale de Boulangerie a été fondée en 2005 par Thomas Teffri-Chambelland. Ce dernier est biologiste de formation et enseignant. A partir de 2001, il crée une boulangerie spécialisée dans la panification au levain (boulangerie Lapaline). Il faudra attendre alors 2005 et 2007 pour qu'il mette sur pied un Centre de formation et une exploitation agricole productrice de variétés de céréales anciennes. Elle offre des formations diplômantes et professionnelles.



**Image 41:** Formation à l'Ecole internationale de Boulangerie  
source : <http://m.lamarseillaise.fr/alpes/education/56709-l-originale-ecole-internationale-de-boulangerie>

#### -Formations diplômantes

Ouverte à toute l'Europe, l'Amérique, l'Asie, cette école propose depuis 2006 des formations de préparation au CAP et des formations diplômantes d'Artisan Boulanger Bio. La formation d'artisan boulanger bio est une formation de 605 h qui tient sur 14 semaines et est sanctionnée par un diplôme spécifique "boulangier" de niveau IV, inscrit au RNCP. Elle est orientée spécifiquement vers la panification au levain naturel et la filière biologique et est destinée à celles et à ceux qui veulent monter leur entreprise de Boulangerie.

#### **-Formations professionnelles**

Le Centre offre d'autres formations en fonction des besoins spécifiques de chaque candidat. Au rang de celles-ci nous avons: des formations sur mesure, une formation initiation à la boulangerie traditionnelle au Levain, une formation perfectionnement option viennoiserie.

### **III.1.6- Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal**



C'est une école professionnelle de cuisine et de pâtisserie basée à Lisbonne. Leader dans son domaine, elle propose les formations suivantes:

**Tableau 8:** Cours de formation à Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal

Cours	Contenu	exigences	heure, date durée pour l'année 2018-2019	stage et certification	appréciation
<b>-formation professionnelle et coaching</b>	-Principes de la nutrition -Menus de dégustation -Nouvelles technologies de cuisine Boulangerie Pâtisserie froide Pâtisserie chaude...	Jeunes ou adultes en 9ème année de scolarité (si elle est inférieure, le CV est évalué)	Du lundi au vendredi de 9h à 14h; Siège de l'ACPP, Lisbonne 15 octobre 2018 au 22 juillet 2019 avec stage inclus	Le cours comprend un stage obligatoire du 13 mai au 19 juillet 2019 Certificat de formation professionnel le ACPP en cuisine et pâtisserie	<b>4 100 €</b>
<b>-Travail professionnel de poste de cuisine de pâtisserie</b>	Bases de Cuisine, Cuisine Régionale Portugaise, Bases de Boulangerie et Pâtisserie.	pour les amateurs de cuisine qui veulent améliorer les techniques	Du 1er octobre au 18 décembre 2018 (Noël de Noël: du 19 décembre au 6 janvier 2019) Du 7 janvier au 21 février 2019	Certificat de formation professionnel le ACPP  Certification ACPP Pastry (Étape obligatoire 275h)  Cuisine ACPP Certification (Niveau requis 275h)	<b>2250 €</b>
<b>-Cours de cuisine intensive</b>	Bases de cuisine confection des entrées, confection de garnitures, cuisine régionale portugaise, cuisine internationale.	Jeunes ou adultes en 9ème année de scolarité (si elle est inférieure, le CV est évalué)	Les 17 Septembre, 2018 commencera la 13e édition de la cuisine Cours intensif, le cours se déroulera du 2 au 6 de 14h à 18h30, dans les locaux	Certificat de formation professionnel le ACPP	<b>3 350 €</b>

			ACPP.		
<b>-Cours de pâtisserie professionnelle 1 1</b>	Principes de sécurité alimentaire et d'hygiène, Techniques et cuisson de différents types de pains, bases de pâtisserie, crème glacée et bonbons	18 ans, 9ème année de scolarité	Du lundi au mercredi de 19h à 22h; Siège du ACPP, Lisbonne 24 septembre au 10 décembre 2018   100 h	Certificat de formation professionnel le ACPP	<b>990 €</b>
<b>-Cours de pâtisserie professionnelle 1 2</b>	Principes de sécurité et d'hygiène alimentaires, Techniques et cuisson de différents types de pains, bases de pâtisserie, crème glacée et bonbon.	18 ans, 9ème année de scolarité	du lundi au mercredi de 19h00 à 22h00 Siège du ACPP, Lisbonne  14 janvier au 19 février 2019   50 h	Certificat de formation professionnel le ACPP	<b>525 €</b>
<b>-Cours de boulangerie</b>	Équipement et aménagement en boulangerie Technologie de fabrication Types et caractéristiques des farines Pâtes mères et appâts biologiques Processus de brassage du pain Cuisine et conservation		Date: du 10 septembre au 27 septembre 2018  Heures: 09 / 14h (du lundi au vendredi)		<b>450 €</b>

--	--	--	--	--	--

### III.1.7-Escola Pasgelpan



Crée en 2011, l'école Pasgelpan offre des formations en boulangerie, pâtisserie et décoration de gâteau. L'école est née suite au projet d'expansion et de consolidation des activités de Pasgelpan qui, depuis 35 ans fait dans la commercialisation d'équipements, d'accessoires et de produits pour boulangeries. Elle est actuellement spécialisée dans la vente de toutes sortes d'articles pour la préparation et la décoration de gâteaux. L'école de formation n'était donc qu'une conséquence directe de ses activités initialement entreprise. Les cours et ateliers proposés ici s'adressent aux professionnels et amateurs de la pâtisserie .

Workshops			Bakery & Cake Design	
<b>JULHO</b>			<b>SETEMBRO</b>	
<b>PASTELARIA</b> 17/07 MACARONS 24/07 MASSAS LÉVEDAS			<b>PASTELARIA</b> 4-11/09 SEMI-FRIOS 18/09 PASTÉIS DE NATA	
<b>CAKE DESIGN</b> 21-22/07 MASSAS e RECHEIOS 25-31/07 PME Royal Icing			<b>CHOCOLATERIA</b> 25/09 BOMBONS	
		<b>AGOSTO</b>		
		<b>PASTELARIA</b> 07/08 PETIT-FOURS 21/08 MASSAS FOLHADAS		
		<b>CAKE DESIGN</b> 02/08 CAKE DESIGN Inic. 04/08 WAFER FLOWERS 25/08 WILTON Extra Flowers	<b>CAKE DESIGN</b> 6/09 WILTON 1 8/09 RENDAS E TECIDOS 13/09 WILTON 2 15-16/09 MASSAS E RECHEIOS 20-23/09 PME Pastas de Açúcar 27/09 WILTON 3 29/09 PINTURA	
		Inscrições: <a href="http://www.pasgelpan.com">www.pasgelpan.com</a> Info: <a href="mailto:escola@pasgelpan.com">escola@pasgelpan.com</a>		



### III.1.8-Ecole Française de Gastronomie



*L'Ecole Grégoire FERRANDI*

**Image 42:** Locaux Ecole Française de Gastronomie source :

<http://www.sabf.fr/amis/visites/ferrandi.php>

L'Ecole Française de Gastronomie a été créée en 1920 par FERRANDI. Elle est située à la rue de l'Abbé Grégoire à Paris et propose des formations allant du CAP au BAC+5 pour préparer les étudiants aux métiers de la restauration, des arts de la table, de la boulangerie et de la pâtisserie. Dans le domaine de la pâtisserie, elle offre des formations diplômantes et des formations adultes.

#### **-Formations diplômantes**

L'EFG délivre un Bachelor en Arts Culinaires et Entrepreneuriat option Pâtisserie et prépare également à l'obtention de plusieurs diplômes définis par le Ministère de l'Education Nationale. Le Bachelor Arts culinaires et entrepreneuriat option pâtisserie est un diplôme supérieur qui s'obtient après 3 ans de formation. Ce cursus alterne formation à Ferrandi Paris et stages en Entreprise. Il est ouvert aux titulaires d'un baccalauréat général, d'un baccalauréat technologique. Les candidats qui possèdent un diplôme étranger devront produire un document attestant de son équivalence avec le diplôme français requis. L'EFG prépare au CAP Pâtissier, CAP connexe Pâtissier, CAP connexe Chocolatier-confiseur, CAP connexe Post-bac Pâtissier

#### **-Formations adultes**

Parallèlement aux formations diplômantes, l'EFP offre des courtes formations, des stages dans divers domaines parmi lesquels la boulangerie- pâtisserie aux amateurs du savoir-faire.



**Image 43:** Formation adulte à l'Ecole de Gastronomie Française source :

<https://www.ferrandi-paris.fr/>



### III.1.9-Ecole Nationale de la Pâtisserie



**Image 44:** Locaux Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie

source : <http://www.ensp-adf.com/>

Située dans la ville d'Yssingaux, en Haute-Loire, l'Ecole Nationale de pâtisserie (ENP) a été créée en 1984 par la Confédération Nationale de la Pâtisserie et depuis 2007, est reprise par Yves Thuriès et Alain Ducasse. C'est le Château Montbarnier d'Yssingaux, demeure bourgeoise au XIXème siècle et colonie de vacances de 1930 à 1950 qui abrite cette école. Haut lieu de transmission du savoir-faire pâtissier, l'Ecole Nationale Supérieure de la Pâtisserie fait de la ville d'Yssingaux "la capitale mondiale de la pâtisserie". L'ENP est ouverte à l'international et est spécialisée en boulangerie, pâtisserie, confiserie, chocolaterie, glacerie, traiteur. Elle offre des formations diplômantes et des formations professionnelles.

#### - Formation diplômante

L'ENP prépare à l'obtention de divers diplômes délivrés par l'Education Nationale, la Chambre des Métiers et qui permettent d'acquérir le titre de "pâtissier" en France. Elle offre également au sein de son établissement une formation sanctionnée par l'obtention d'un Bachelor de la pâtisserie française. Les divers diplômes auquel prépare l'ENP sont: le CAP Pâtissier (Formation intensive de 06 mois), le Brevet Technique des Métiers, le Brevet de Maîtrise (délivrés par la Chambre des Métiers), le Bac Pro option pâtisserie et l'examen de Meilleur Ouvrier de France (diplôme d'Etat de niveau III qui est la reconnaissance suprême pour un pâtissier). L'admission au Bachelor

de la pâtisserie Française se fait par voie de concours et il est exigé au candidat d'être titulaire d'un baccalauréat général ou technologique. La formation dure trois 3 ans et offre à l'étudiant des compétences techniques et managériales nécessaires à sa réussite. La première année les étudiants découvrent, la deuxième année ils maîtrisent et la troisième ils créent. Telle est la philosophie de cette formation.



**Image 45** : Formation à l'ENSP

Source : <http://www.ensp-adf.com/>

### **-Formations professionnelles**

Ces formations permettent à l'ensemble de la profession de bénéficier des différents courants et tendances touchant le monde de la pâtisserie les incitant à l'innovation et à la créativité. Elles s'adressent aux entreprises afin d'aider les entrepreneurs du secteur à faire évoluer leur environnement professionnel.

### **III.2-Les Associations de pâtissiers en France de nos jours**

L'organisation du secteur de la pâtisserie n'a pas connu de grands changements. Tout comme au moyen-âge les associations restent les principaux acteurs de ce secteur d'activité et ont un quasi- contrôle sur l'exercice du métier en Europe. Elles détiennent la majeure partie des écoles de formation dans le domaine. Le système « corporatif » est resté ancré dans cette profession. De nombreuses valeurs (dignité, honnêteté, créativité...) accompagnent encore cette activité. L'organisation du secteur s'est structurée mais les missions sont restées quasiment les mêmes. A savoir défendre les intérêts de la profession, ceux membres, transmettre le savoir-faire pâtissier et valoriser l'activité. Diverses organisations professionnelles spécialisées (pâtisserie, boulangerie, confiserie, glacerie, chocolaterie...) ont vu le jour en France , en Italie au Portugal. Ce sont:

### III.2.1-La confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française



Source : <https://www.boulangerie.org/>

#### Un peu d'histoire...

Avant 1884 il existe des corporations d'artisans et de commerçants nombreux mais modestes, il y avait pas de liens entre ces différentes corporations, chacune travaillait à son propre compte. A la même période, le secteur fait face à diverses difficultés au rang desquelles la lourdeur des réglementations exercées par les maires, la taxation du pain entre autres. Le malaise se fait donc ressentir et quelques boulangers de province conçoivent le projet de provoquer une réunion générale à Paris. Recenser les groupements existants, établir des relations suivies, apprendre à se connaître devient un impératif. Cette initiative d'établissement de ces contacts est donc prise par le Syndicat de la Boulangerie de Paris, puissant et fortement implanté. Le premier Congrès National de la Boulangerie se tient du 24 au 28 juin 1884 et réunit plusieurs centaines de participants venus de toute la France. L'objectif de ces boulangers consiste à unir des structures syndicales locales existantes afin de provoquer un vaste mouvement pour parvenir à abroger la taxation du pain. En 1885, M. Yves Guyot, député de la Seine, présente à la Chambre des députés, des pétitions de boulangers couvertes de 20 000 signatures. C'est lors du quatrième Congrès National de la Boulangerie qui s'est tenu en 1900 au Palais des Expositions du Champ de Mars que Fromentault alors Président du Syndicat de la Boulangerie de Paris obtient une procédure instituant des commissions bipartites où les représentants de la Boulangerie peuvent discuter les décisions municipales et en atténuer la portée.

Depuis lors, des congrès se multiplient et en 1946, avec l'extension de la fabrication de la pâtisserie, par la profession, la Confédération prend le titre de Confédération Nationale de la Boulangerie et Boulangerie-pâtisserie Française. Présente de nos jours sur l'étendu territoire national, cette association a implication très significative dans le secteur de la pâtisserie en France.

### **-Rôles et missions**

La CNAP a pour objectif d'assurer les intérêts généraux, matériels et moraux de la profession, de la promouvoir, de faciliter les relations et de créer des liens de confraternité entre ses adhérents. Pour permettre cette représentation, la Confédération est constituée de 100 groupements professionnels départementaux, rassemblés chaque année en Assemblée Générale et de 13 groupements professionnels interdépartementaux réunis en Conseil d'Administration. Elle est administrée par un Bureau national (Constitué d'un Président et de 2 présidents adjoints). Les travaux de la Confédération s'organisent dans le cadre de 4 grandes commissions permanentes. Par ses actions, la Confédération facilite la vie quotidienne des boulangers-pâtisseries et apporte son appui aux groupements professionnels départementaux ou interdépartementaux dans les litiges où l'intérêt de la profession l'exige. La Confédération demeure aussi le lieu de rencontres privilégié des professionnels, des représentants des Pouvoirs Publics, de la Filière, des organisations ouvrières, des partenaires professionnels. De nombreuses réunions sont organisées chaque année en son siège situé à Paris. Aider les boulangers-pâtisseries au quotidien et préparer la profession à long terme en anticipant les changements et les mutations telles sont les vocations de la Confédération. Selon le site <http://www.boulangerie.org>, le pain fait partie de la culture française et près de 32000 boulangers-pâtisseries (regroupant environ 35 000 points de vente) mettent leur savoir-faire au service des consommateurs. Avec un nombre de clients journaliers estimé à 12 millions, les boulangers-pâtisseries réalisent un chiffre d'affaire annuel de 11 milliards d'euros et emploient plus de 180 000 personnes salariées et non salariées.

### **-Fonctionnement**

Les décisions sont prises par le Bureau. Ce dernier a tous les pouvoirs pour faire ou autoriser tous les actes de l'organisation. Il discute et approuve le rapport financier, décide de l'emploi des fonds, nomme les commissions comme exemple de commission nous avons: la Commission Sociale patronale et paritaire qui assure la négociation de toutes les questions paritaires concernant la Convention Collective Nationale de la Pâtisserie grille des salaires, temps de travail, ... la Commission Commerciale a pour but de promouvoir et vendre comme exemple Le Salon du Chocolat à Paris. La



Commission de la formation : gère l'ensemble de la filière de formation initiale: révision des contenus de formation, aux choix de sujets d'examen, ...) et peut modifier le règlement intérieur. Le Bureau est également chargé d'étudier les propositions qu'il soumet au Conseil d'Administration ainsi qu'aux assemblées générales. Il a aussi pour rôle, si l'intérêt général de la profession l'exige de suivre les éventuelles actions en justice. Il se réunit une fois par mois à Paris au siège de la confédération. Il est constitué d'un Président, des Présidents adjoints, du secrétaire confédéral, du Secrétaire confédéral adjoint, du Trésorier confédéral et du Trésorier confédéral adjoint. Ils sont élus par l'Assemblée Générale pour une durée de 5 ans.

### **-Actions**

Au rang des actions de ce syndicat nous avons la "Fête du pain" (elle débute chaque année le Lundi qui précède le 16 Mai et s'achève le Dimanche), le Pain de Tradition Française (créée par Décret du 13 Septembre 1993, c'est un pain additif et sans surgélation, un produit authentique qui donne bonne image du métier) "Boulangier" et "Boulangerie" (La CNAP a obtenu de la Loi du 25 Juin 1998 l'exclusivité de l'appellation "Boulangerie" pour faire mieux respecter la profession), le guide bonne pratique d'hygiène en pâtisserie, le régime complémentaire de frais de soin des pâtisseries, la fermeture hebdomadaire. Le trophée des Talents du Conseil et de la vente en Boulangerie-Pâtisserie, BAC PRO Boulanger-pâtissier, Certificat Technique des Métiers des Vendeurs-Vendeuses en Boulangerie-Pâtisserie.



## **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en Pâtisserie**

Réalisé par  
la Confédération Nationale de la Boulangerie  
et Pâtisserie Française  
et par  
la Confédération Nationale  
de la Pâtisserie-Confiserie-Chocolaterie-Glacierie de France

Validé par décision du 19 décembre 1997



Source : <http://fr.calameo.com/books/000333701562639103667>

### III.2.2-Fédération des artisans Boulangers Pâtissiers du Puy-de-Dôme



#### **-Rôles et missions**

Constituée de 15 artisans boulangers élus réunis sous diverses commissions, cette association a pour but de représenter la profession auprès du grand public, des instances locales, régionales et nationales; d'assurer la défense des intérêts généraux et moraux de la boulangerie; renseigner, conseiller et accompagner les boulangers sur toutes les questions relatives à la profession; apporter une assistance technique (matériels et recettes par exemple); informer les boulangers; centraliser les demandes et les offres d'emplois

#### **-Actions**

Les actions de cette association se résument en quatre verbes: informer, former, valoriser et aider. Elle informe les boulangers sur les nouvelles lois et réglementation par un journal d'informations « Le Lien » distribué à l'ensemble des boulangers du département, l'envoi de circulaires, de newsletters, la mise à disposition gratuite pour nos adhérents : d'affiches, décrets et lois, grille des salaires, convention collective ... Former au métier de boulanger dans leurs centres de formation: CAP adultes en Reconversion, Brevet Professionnel, Brevet de Maîtrise, Offre de Stage. Valorise le métier en participant à des concours (Meilleurs Jeunes Boulangers, Trophée des Talents de la vente, Meilleure Baguette Tradition,...), à des salons (foire de Clermont-Cournon, semaine du goût), à des forums....La Fédération des Artisans Boulangers participe activement à des actions en faveur des plus défavorisés : production journalière distribuée aux associations caritatives, contribution au Téléthon.

### III.2.3- AIDEPI



Basée à Rome , l'Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiana (AIDEPI) s'est fixée pour objectif non seulement de promouvoir la culture italienne à

l'étranger, de protéger les industries alimentaires nationales mais aussi surtout de protéger les intérêts des membres au niveau national et international, en dialoguant avec les institutions et les administrations, tant dans le développement de la législation du secteur que dans les activités visant à protéger et promouvoir les produits représentés. Elle réunit donc en son sein plusieurs industries enregistrées spécialisées en confiserie, en biscuits et pâtisserie industrielle, le chocolat, la glace, les pâtes, les céréales pour petit-déjeuner.

#### **-les missions**

-Promouvoir le développement continu d'une culture de qualité entrepreneuriale non seulement envers le consommateur mais aussi les travailleurs, en accordant une attention particulière aux profils de sécurité au travail et en termes de responsabilité sociale et de développement durable, grâce à la participation des membres aux ateliers, séminaires, journées de formation, directives pour l'application des règles et tous les autres outils appropriés pour soutenir les sociétés membres.

- Représenter et diffuser les valeurs exprimées par les entreprises associées: qualité et sécurité des produits industriels, protection et valorisation de la tradition nationale, transparence de l'information au consommateur.

-Soutenir la capacité concurrentielle des entreprises en promouvant un cadre réglementaire légal permettant aux entreprises italiennes d'exploiter, sur le plan de la production et du commerce, sur un pied d'égalité avec les entreprises concurrentes d'autres pays, des marchés étrangers sans inconvénient.

-Diffuser la connaissance des produits représentés à l'étranger.

#### **-Activités**

Pour atteindre ses objectifs, l'AIDEPI a créé la marque *Pasta Italia* pour promouvoir l'image des pâtes italiennes en Italie et à l'étranger; elle développe des partenariats et collaborations au niveau national et international et des campagnes ciblées de vente des produits comme *io comincio bene et.* En 2016, elle a produit 1 963 618 tonnes de confiserie.



### III.2.4-Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares



Fondée à Coimbra en 1975 au lendemain de la disparition de la structure coopérative, L'ACIP ou Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares est présente dès 1976 dans plusieurs districts dont: Aveiro, Castelo Branco, Coimbra, Guarda, Leiria, Viseu et une partie du District de Santarém . Elle a encouragé et soutenu les projets et initiatives socio-économiques qui ont impulsé le développement de la boulangerie, confiserie, pâtisserie... L'ACIP défend depuis plusieurs décennies les intérêts des industriels, des professionnels du secteurs et résout les problèmes quotidiens qui peuvent surgir.

#### **Actions**

- Création avec le soutien de nombreuses entreprises en 1979 du magazine “a Padaria Portuguesa”;
- Acteur pendant la création du Centre de Formation Professionnelle du Secteur Alimentaire;
- Mise sur pied du code de bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur de la pâtisserie;
- Adoption d'un système de sécurité sociale pour les travailleurs du secteur
- Publication en 2009 de la nouvelle convention collective de travail
- Organisation d'une formation (d'un an) de pâtissiers et boulangers depuis 2007
- Organisation des événements "Praça do Pão.Come", Amo-te Pão-de-Ló", concours ACIP - du meilleur gâteau du roi du Portugal.

### III.2.5- Conpait



Fondée en 1996, la Confédération des confiseurs Italiens (CONPAIT) est la première association professionnelle italienne qui s'est fixée pour objectif de promouvoir et développer la pâtisserie au niveau national et international. Ce oeuvrant pour la production des produits qui respectent en même temps les exigences du marché international et la tradition italienne. CONPAIT est donc constituée des chefs pâtissiers enregistrés sur tout le territoire national avec des délégués régionaux et provinciaux; d'un réseau d'affiliés et de sponsors travaillant ensemble sur un projet commun visant à renforcer le Made in Italy; des écoles reconnues au niveau national pour offrir aux membres la possibilité de se rencontrer pour approfondir les enjeux de l'industrie à travers des cours de pâtisserie, glacerie, chocolaterie...; la collaboration avec des instituts hôteliers pour donner aux étudiants la possibilité d'avoir les premiers approches avec la profession à travers les stages et des collaborations possibles.

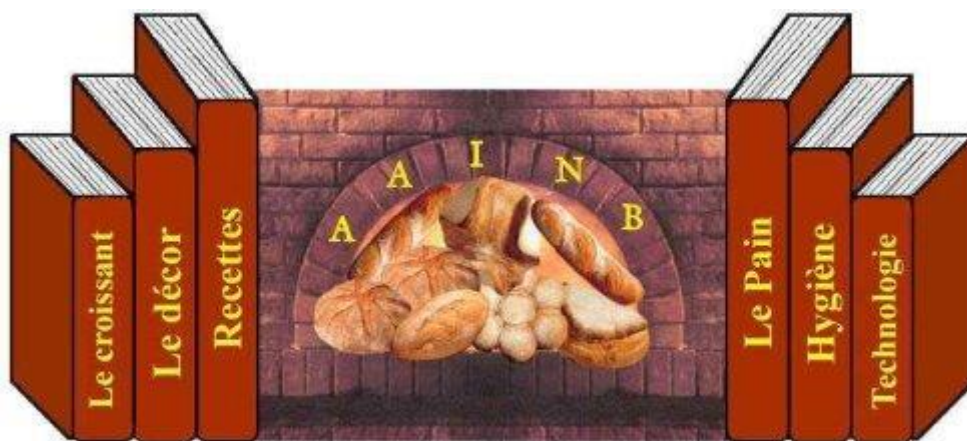
### III.2.6- Associazione Chef e Pasticceri Italiani



C'est une association dont l'objectif est d'organiser ou de participer à des concours culinaires, gastronomiques et oenologiques destinés aux chefs cuisiniers et pâtissiers, aux amateurs de cuisine et de pâtisserie et impliquant divers secteurs dans le but d'améliorer leur travail sur tout le territoire italien. L'association promeut des compétitions, aide, forme et soutient tous les professionnels et amateurs du secteur et valorise la culture gastronomique italienne. Elle organise en outre des rencontres entre professionnels, étudiants, amateurs, pour non seulement former mais confronter les uns

aux autres afin de promouvoir et valoriser les connaissances des technologies les plus avancées de la cuisine et de la pâtisserie. Elle s'intéresse à la cuisine traditionnelle, la cuisine contemporaine innovante, la pâtisserie traditionnelle, la pâtisserie en vente libre et la gastronomie de qualité.

### III.2.7-Association Nationale des Professeurs de Boulangerie



#### Association Nationale des Professeurs de Boulangerie

Source : <http://association.aainb.com/ag/agroanne/agroannesasoir.htm>

L'association nationale des professeurs de boulangerie a été créée en 1983, par les anciens élèves de l'institut National de la boulangerie.

#### - Rôles et missions

L'association a pour objectif principal d'être un vecteur important de l'information technique et pédagogique des enseignants en boulangerie par le développement des liens d'amitié entre les professeurs de boulangerie de centre de formation ou de lycées professionnels, par l'entraide entre professionnels de la formation, par l'aide aux nouveaux professeurs dans la fonction, par la promotion du métier de boulanger.

#### -Actions

Les actions de cette association sont orientées vers l'information. Elle a mis sur pied le « trait d'union » qui est un journal semestriel qui rassemble les informations recueillies par les adhérents de l'association, des nouveautés professionnelles, et des innovations pédagogiques. Crée sept sites internet pour également informer. Sur les sept sites, six sont accessibles au public et elle héberge également un site créé par un artisan.

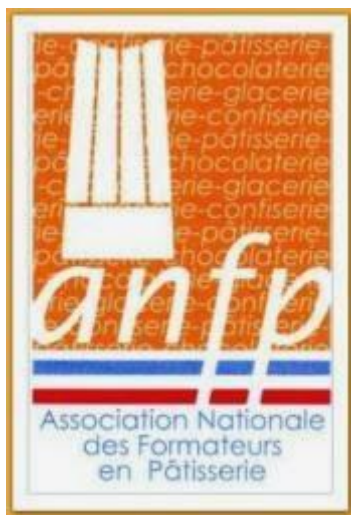
### III.2.8-Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France



**Source :** <https://www.aidostage.com/entreprise/recrutement-confederation-chocolatiers-confiseurs-france-39916.html>

La Confédération des Chocolatiers et Confiseurs de France a pour mission de représenter la profession, promouvoir les métiers de chocolatiers confiseurs et défendre les intérêts des artisans fabricants et commerçants en chocolaterie, confiserie et biscuiterie. Outre ses actions de formation dédiées à la profession, la CCCF gère la Convention Collective du secteur, dialogue avec les pouvoirs publics pour défendre les intérêts de ses adhérents et veille à l'application d'une éthique professionnelle et à la qualité des produits. Elle conseille également ses adhérents sur les aspects du droit du travail. Chaque année, elle organise sa convention nationale qui permet aux acteurs de la profession d'échanger au cours de conférences et d'ateliers sur des thématiques spécifiques, et participe à plusieurs salons professionnels.

### III.2.9-Association Nationale des Formateurs en Pâtisserie-Confiserie-Glacierie



Source : <http://sebastienchainay.blogspot.cz/?view=classic>

Cette association a été créée pour être un point de référence pour les professeurs et les enseignants du métier de la pâtisserie et même ceux qui désirent faire carrière dans la pâtisserie. Comme toutes les autres associations du secteur de la boulangerie-pâtisserie, elle a pour objectif de promouvoir l'apprentissage à tous les niveaux, d'harmoniser l'enseignement professionnel en Pâtisserie, confiserie, chocolaterie, Glacierie, Traiteur, d'organiser des concours pour promouvoir les formations, les jeunes et leurs formateurs. Pour intégrer l'association il faut être: des Professeur de l'Enseignement Technique (Formateur en CFA ou en Lycée Professionnel), des Formateur Indépendant (Titulaire du Brevet de Maîtrise), des Conseiller d'Enseignement Technologique (C.E.T), un des Meilleur Ouvrier de France (M.O.F), un Maître Artisan ou Ouvrier.

### **III.2.10-La Fédération Des Entreprises De Boulangerie Et Pâtisserie Françaises (FEBPF)**



Source : <http://www.sitefeb.com/>

#### **-Rôles et missions**

Constituée des entrepreneurs du secteur de la pâtisserie et située à Paris, la FEBPF est un syndicat professionnel qui regroupe la quasi-totalité des industries de Boulangerie et Pâtisserie. Elle joue un rôle de conseil et d'assistance auprès des entreprises dans tous les domaines (social législatif, technique, tant sur le marché français qu'à l'export). Elle est aussi Membre de l'Association Internationale de la Boulangerie Industrielle et apporte son soutien et ses conseils aux entreprises qui exportent dans le monde entier. Elle est également le porte-parole de la profession vis à vis d'interlocuteurs aussi divers que les ministères, les syndicats de salariés, les professions voisines et la presse. Elle donne son avis sur l'élaboration des textes réglementaires. Conjointement avec le Groupement Indépendant des Terminaux de Cuisson, elle participe activement aux négociations paritaires qui ont mis en place la convention collective nationale et la font évoluer, par exemple par la signature d'un accord récent sur la réduction du temps de travail.

#### **-Fonctionnement**

Depuis l'adoption de nouveaux statuts lors de l'Assemblée générale du 31 Mai 2008, les activités de ladite fédération sont organisées autour de deux syndicats qui identifient plus précisément les activités à dominante "industrie" des activités à dominante "distribution" de l'ensemble des activités des adhérents. La fédération se décline alors en deux sous-syndicats:

la Fédération des Industries de boulangerie-pâtisserie, qui regroupe des entreprises industrielles de toute taille, fabricant des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie en frais, ou surgelé.



le Syndicat des Magasins de boulangerie-pâtisserie, qui regroupe des enseignes de magasins organisées ou non en réseau, ainsi que des magasins indépendants, qu'il s'agisse de terminaux de cuisson ou de boulangeries.

Chaque « syndicat » est représenté par un Conseil de 9 membres, élus en assemblée générale. Ces conseils élisent un président et désignent 5 membres, qui composent le Conseil d'Administration de la FEB. La parité entre ces deux syndicats est ainsi respectée pour garantir la plus grande cohésion entre tous les adhérents. Le bureau est composé d'un président, d'un vice-président, d'un trésorier et du président de la Commission Sociale.

## CONCLUSION

Modèle d'organisation de travail et impulseur à la fois des modèles socio-économiques et de la structure de l'État, les corporations, communautés, guildes, arts, corps de métiers ont structuré l'histoire des premiers âges du travail. Ils sont les précurseurs du développement industriel à travers l'Europe. Le corps des pâtissiers en France par exemple a connu une évolution. Le moyen-âge est marqué par l'organisation de ce corps de métier (codification et premiers statuts). De nouveaux statuts établis au 15<sup>ème</sup> siècle par exemple en France permettent de bien définir le métier de pâtissier. La corporation ou encore communauté initialement défend aussi bien les intérêts des maîtres que ceux des ouvriers. Au sein d'une corporation on retrouvait un maître, un compagnon et un apprenti. Chacun avait des rôles bien définis. La décadence de ce système d'organisation commence vers le 15<sup>ème</sup> siècle suite aux exactions des maîtres (favoritisme, assujettissement des compagnons) et au contrôle de plus en plus pesant des rois. Suite à la révolution et à la libéralisation du commerce ces institutions vont être abolies en 1791. Au Portugal la production restait majoritairement confinée dans les monastères et couvents. L'organisation du secteur de la pâtisserie telle qu'on connaît aujourd'hui est héritière de cette histoire. Le système corporatif n'a jamais vraiment disparu. Il a changé de nom s'est amélioré et adapté au temps. Tout comme sous l'ancien régime, les organisations professionnelles restent les acteurs majeurs de ce secteur d'activité. Elles détiennent la majeure partie des centres de formation, définissent les règles de conduites, organisent des activités pour valoriser le savoir-faire. C'est l'Etat qui s'occupe de la diplomation. La formation quant à elle semble avoir changé. Lorsqu'on se réfère à la durée, aux modules de formation clairement définies, aux coûts et à la diversification des filières. La diversification des filières conduit inéluctablement à la diversification et spécialisation d'organisations professionnelles. La cohabitation entre celles-ci soulève aussi de nombreuses questions qui pourront être traitées dans les travaux à venir.

## BIBLIOGRAPHIE PROJET TUTOIRE

Léon, M. S. (1922). *Histoire des corporations de Métiers depuis leurs origines jusqu'à leur suppression en 1791*. Paris : Librairie Felix Alcan.

Marie, P. (2016) .Stéphane Lembré, *Histoire de l'enseignement technique. Lectures* [En ligne], Les comptes rendus, consulté le 19 février 2018. URL : <http://journals.openedition.org/lectures/20499>

Boileau, E. (1268). *Le Livre des Métiers*.

Darenne, E. (1904). *Histoire des métiers de l'alimentation*, Paris, Grande imprimerie de Meulan (Auguste Rety) p.12.

Fabrico Proprio, (2008). *O design da pastelaria semi-industrial portuguesa*, Fréderico Duarte, (Pedrito, rita Joao)e Pedro Ferreira eds. P17.

Charabot, A. (1904). *La pâtisserie à travers les âges : résumé historique de la communauté des pâtissiers, l'apprentissage de jadis à aujourd'hui, divers faits corporatifs*, Meulan, Auguste Rety imprimeur éditeur, P.6.

Histoires de Paris, (2014). *Histoires des métiers au XVe siècle, où la constitution des compagnies militaires*. consulté le 20/02/2018 sur <http://www.histoires-de-paris.fr/metiers-xve-siecle/>

Le journal des confiseurs, pâtissiers, glaciers, fabricants de chocolats, biscuits, fruits..., N°270 de Février 1913, « La crise de l'apprentissage »

## WEBOGRAPHIE

<https://www.boulangerie.org/>

<http://www.sitefeb.com/>

<http://www.anfp.org/>

<http://aainb.com/>

<http://fr.calameo.com/books/000333701562639103667>

[https://f-origin.hypotheses.org/wp-](https://f-origin.hypotheses.org/wp-content/blogs.dir/2082/files/2016/12/HIM42_boulangers.pdf)

[content/blogs.dir/2082/files/2016/12/HIM42\\_boulangers.pdf](https://f-origin.hypotheses.org/wp-content/blogs.dir/2082/files/2016/12/HIM42_boulangers.pdf)

<http://www.lesucre.com/sucre-a-a-z/histoire/des-histoires-sucrees/oubloiers-et-patissiers.html>

# ANNEXES

## **Annexe 1 : Guide d'entretien destiné aux responsables des coopératives**

Ces entretiens ont fourni des informations sur les techniques culturelles du café, l'encadrement du secteur et tout le patrimoine industriel généré.

1-l'introduction du café à l'Ouest Cameroun ;

2-L'apprentissage de la technique et le développement de la culture

3-La chaîne opératoire

4-L'encadrement du monde rural

5-Le nombre d'usines de café réparties dans la région

6-Le nombre de coopératives, sections coopératives, centres coopératifs et les membres

7-L'état de conservation des anciens bâtiments et usines

7-Les principales contraintes actuelles des agriculteurs

## **Annexe 2 : les rappels du passe cafeicole dans le territoire**



**Bâtiment de l'UCCAO abandonné à Fokoué**





**Ancienne salle de conditionnement du café à la CAPLAME**



**affiche publicitaire de l'UCCAO**



**BATIMENT CAPLAME**







**Photos interieur CAPLAME**





**CHAINE DE TRIAGE UCCAO**



**CONDITIONNEMENT DU CAFE UCCAO**





**TORREFACTION DU CAFE UCCAO**



**ARCHIVES CAPLAME**



**BATIMENT CENTRAL UCCAO**



**CAFE MADE BY UCCAO**



### Annexe 3 : Le Système agraire après la déprise caféière



#### **Annexe 4 : source d'inspiration conception centre d'interpretation**



**Tissu Ndop**

